Tutto Dolci

MENSILE DI ATTUALITA' GASTRONOMICA - ANNO II - N

COPIA OMAGGIO

Un buon dolce fatto in casa riempie di festa ogni momento!

DOLCETTI AL CIOCCOLATO CON LE NOCI

40 m

per 14 dolcetti:

- 250 gr di cioccolato fondente
- 600 gr di zucchero
- 2 dl di latte condensato zuccherato
- 1 dl di sciroppo di mais
- 3 cucchiai di cacao in polvere
- 60 gr di burro
- 120 gr di noci

Mettete il cioccolato a fondere a bagnomaria. In una casseruola dal fondo spesso, mescolate assieme il latte, lo zucchero, il cacao e lo sciroppo di mais. Scaldate fino ad una temperatura di 115°C circa e fate cuocere per 5 minuti.

Togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare il composto fino a quando raggiungerà la temperatura di 40°C circa. A questo punto, incorporate il cioccolato fuso e le noci spezzettate grossolanamente con le dita.

Versate il composto in una teglia quadrata leggermente imburrata e fate raffreddare completamente a temperatura ambiente. Quando il dolce è pronto, tagliatelo in tanti dolcetti della forma che preferite, e servite in tavola.

Suggerimenti
Sistemate i vari dolcetti in pirottini di carta (utilizzati per confezionare la pasticceria mignon).

QUADROTTI AL CIOCCOLATO E NOCI

45 m

per 36 quadrotti:

- 350 gr di cioccolato fondente
- 5 cl di miele
- 120 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 100 gr di farina
- la punta di un cucchiaino di lievito
- un pizzico di sale
- 3 cucchiai di panna liquida
- 30 gr di noci

Preriscaldate il forno a 180°C. Mettete metà del cioccolato in un tegamino, dopo averlo spezzettato, quindi fatelo fondere a bagnomaria. Incorporate il miele e mescolate bene.

Fate ammorbidire metà del burro; unite 50 grammi di zucchero e mescolate fino a quando otterrete un composto soffice e leggero. A questo punto, aggiungete le uova, uno alla volta, e mezzo cucchiaino di vaniglia. Mescolate. Incorporate il cioccolato fuso e mescolate ancora per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Unite farina, lievito e sale, mescolate e passate al setaccio. Eseguita questa operazione, unite la miscela al composto cremoso.

Versatelo in una teglia quadrata, leggermente imburrata, e collocatela in forno a cuocere per 25 minuti.

In una casseruola, unite lo zucchero rimanente, il burro e la panna, quindi portate ad ebollizione. Unite il restante cioccolato, le noci grossolanamente spezzettate con le dita e l'altro mezzo cucchiaino di vaniglia. Mescolate fino a quando il cioccolato sarà completamente fuso.

Togliete a questo punto dal forno la torta al cioccolato, versateci sopra il miscuglio al cioccolato e noci, dopodichè aspettate che raffreddi completamente.

Tagliate il dolce in tanti quadrotti e serviteli in tavola come fine pasto, oppure per una merenda.

ROMBI ALLE MANDORLE

45 m

ingredienti:

- 165 gr di polvere di mandorle
- 125 gr di mandorle tritate
- 75 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 180 gr di burro
- 300 gr di pasta sfoglia

per lo sciroppo all'arancia:

- 220 gr di zucchero
- 160 ml di acqua
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattata
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

In una terrina abbastanza capiente, versate le mandorle tritate, la polvere di mandorle, lo zucchero e la cannella e mescolate bene con un cucchiaio.

Imburrate una teglia da forno rettangolare. Stendete la pasta sfoglia finemente, formando 4 fogli molto sottili. Ungete il primo foglio di pasta con il burro e versate 1/4 della granella di mandorle.

Coprite con un altro strato di pasta sfoglia e riversate le mandorle sminuzzate. Continuate così fino ad esaurimento della granella. L'ultimo strato dovrà essere di sfoglia. Pressate la pasta con le mani.

Preparate lo sciroppo all'arancia: riunite gli ingredienti in un tegamino. Fate cuocere, a fuoco medio, fino a quando lo zucchero non si sarà disciolto, poi portate a bollore, continuando la cottura per 5'.

Tagliate la pasta in strisce e poi diagonalmente, così da ottenere dei rombi. Cuocete in forno, a 180°C, per 30 minuti. Irrorate alla fine i rombi con lo sciroppo caldo.

BOCCONCINI DOLCI ALLA ZUCCA

40 m

ingredienti:

- 60 gr di burro
- 55 gr di zucchero
- 1 uovo
- 2 cucchiai di miele liquido chiaro
- 230 gr di polpa di zucca cotta
- 400 gr di farina autolievitante
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 80 ml di latte

Ungete una teglia rotonda, avente diametro di 23 cm., dopodichè sbattete in una ciotola il burro e lo zucchero, utilizzando una frusta elettrica da cucina.
Mentre l'elettrodomestico è ancora in funzione, incorporate l'uovo intero ed il miele.

Non appena gli ingredienti si saranno combinati tra loro, trasferite il miscuglio in una terrina più grande, incorporate la zucca e la farina, unite la cannella, infine versate il latte e continuate ad amalgamare, finchè risulterà un composto omogeneo e compatto.

Lavorate l'impasto con le mani su una spianatoia infarinata e, quando diverrà morbido ed elastico, stendetelo con un mattarello, formando uno strato spesso 2 cm., dopodichè tagliate la pasta a rondelle, servendovi di uno stampino rotondo del diametro di 5,5 cm. circa.

Sistemate tutti i dischetti ricavati all'interno della teglia, precedentemente preparata, e collocate in forno, per circa 20 minuti, a 180°C. A cottura ultimata, estraete i bocconcini, fateli raffreddare, quindi serviteli. Se desiderate, potrete farcirli con un velo di burro cremoso.

TORTINE CARAMELLATE AI DATTERI

50 m

per 4 persone:

- 160 gr di datteri secchi
- 80 ml di acqua
- un pizzico di bicarbonato di soda
- 300 gr di farina autolievitante
- 150 gr di farina tipo "0"
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di spezie miste
- 200 gr di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di scorza di arancia grattugiata
- 1 uovo
- 310 ml di latte
- 60 ml di olio di oliva

per la salsa al caramello:

- 200 gr di zucchero di canna
- 250 ml di panna
- 40 gr di burro

Ungete con poco burro 12 stampini rotondi per pasticcini, aventi ognuno capacità di 80 ml, dopodichè riempite di acqua una pentola, immergetevi i datteri e collocate su fuoco vivace. Quando l'acqua avrà raggiunto il punto di ebollizione, allontanate la pentola dalla fiamma, aggiungete un pizzico di bicarbonato e lasciate riposare per 5 minuti.

Setacciate le due farine all'interno di una capiente terrina, unite lo zenzero, le spezie, lo zucchero e la scorza d'arancia e mescolate utilizzando un cucchiaio di legno. Sbattete l'uovo con una forchetta, finchè otterrete una schiumina bianca, quindi aggiungetelo alla farina insieme al miscuglio di datteri.

A questo punto, versate il latte e l'olio ed amalgamate bene gli ingredienti con una frusta elettrica da cucina, finchè otterrete un composto omogeneo e compatto, quindi riempite ogni stampino fino quasi al bordo.

Infornate tutti gli stampini a 180°C per circa 20 minuti e, nel frattempo, preparate la salsina. Combinate tutti gli ingredienti in un padellino, collocatelo sul fornello e lasciate sciogliere lo zucchero, a fiamma bassa, senza raggiungere il bollore. In seguito, portate ad ebollizione per 3 minuti senza mescolare.

A cottura ultimata, prelevate le tortine dal forno, sformatele su piattini da dessert, versate sulla superficie di ciascuna il caramello e servitele calde.

TORTA DI CASTAGNE AL BRANDY

45 m

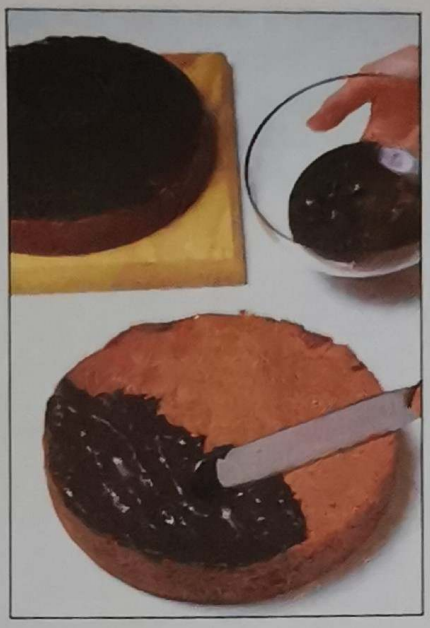
per 6 persone:

- 4 uova
- 125 gr di zucchero semolato
- 250 gr di crema di castagne
- 65 gr di farina autolievitante
- 1 cucchiaio di Brandy
- 150 gr di cioccolato fondente a pezzetti
- 2 confezioni da 300 ml di panna

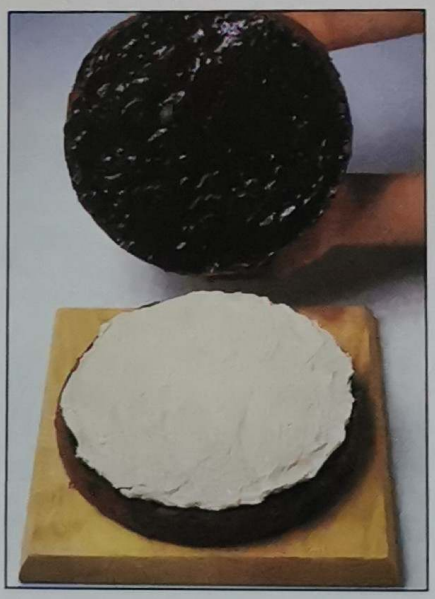
per il caramello:

- 250 gr di zucchero
- 125 ml di acqua

Ungete due tortiere da 23 cm. di diametro e foderatele con la carta forno; ungete anche la carta. Sbattete le uova in una ciotola di media grandezza con lo sbattitore elettrico, finché saranno gonfie e spumose, aggiungetevi gradualmente lo zucchero, montate ancora finché sarà perfettamente amalgamato. Aggiungete 1/2 tazza di crema alle castagne e sbattete di nuovo con lo sbattitore. Versate la farina a pioggia ed in ultimo il Brandy. Disponete il composto nelle tortiere e infornate, a 180°C, per 20 minuti. Fate raffreddare.



Nel frattempo, sciogliete il cioccolato in un tegamino a bagnomaria, quindi spennellatelo uniformemente sulle due torte.



Montate la panna e amalgamatene una metà con la rimanente crema alle castagne. Appoggiate una base di torta sopra un tagliere (la parte coperta di cioccolato rivolta all'insù), cospargetela con la crema di panna e castagne, ricoprite con l'altra torta. Farcite la torta con l'altra metà della panna montata ed usate delle fragole e una rete di caramello per la guarnizione.

Per preparare il caramello: versate lo zucchero e l'acqua in un tegamino, rimestate continuamente sul fuoco, finché lo zucchero si sarà sciolto. Portate ad ebollizione, fate bollire per circa 10 minuti o finché lo zucchero sarà dorato. Usando un cucchiaio d'acciaio, fate colare a filo il caramello sopra una teglia unta, fino a creare il motivo di una rete. Quando il caramello sarà indurito, spezzettatelo e decorate la torta.

Suggerimenti

E' consigliabile preparare e consumare questa torta il giorno stesso, perché la decorazione a base di caramello si liquefà in frigorifero. Potete, invece, surgelare la torta prima di farcirla e conservarla anche per un mese in freezer.

DOLCE ALLA CREMA DI CAFFE'

1 h e 15 m

per 8 persone:

- 200 gr di farina maizena
- 120 gr di burro
- 300 gr di zucchero
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- un pizzico di sale
- 2 uova
- 120 gr di cioccolato fondente
- 25 cl di latte

per la crema al caffé:

- 100 gr di zucchero
- 60 ml di caffé ristretto
- 60 ml di liquore al caffé
- 3 tuorli d'uovo
- 120 gr di burro

Preriscaldate il forno a 180°C. Unite il cacao, la farina, il bicarbonato e il sale, mescolate e setacciate bene. Lavorate il burro con lo zucchero fino a quando avrete ottenuto un composto cremoso e liscio. Unite le uova una alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta.

Aggiungete il cioccolato, che avrete fatto fondere a bagnomaria, alla farina e al latte. Mescolate bene, quindi dividetelo in due. Stendete l'impasto ed usatelo per foderare due teglie rotonde leggermente imburrate e infarinate. Mettete a cuocere in forno per 35 o 40 minuti.

Quando la pasta è cotta, fatela raffreddare a temperatura ambiente, per 10 minuti, quindi toglietela dalle rispettive teglie e fatela raffreddare completamente. Dividetela in tre strati, poi farcitela e decoratela a piacere con la crema al caffé. Portate in tavola guarnendo, se volete, con chicchi di caffé al cioccolato e scagliette di mandorle tostate.

Per preparare la crema al caffé: fate scaldare in un tegamino lo zucchero, il caffé e il liquore, fino ad ottenere una crema densa. Sbattete i rossi d'uovo ed aggiungeteli al composto lentamente, mescolando con un cucchiaio di legno. Lavorate il burro fino a renderlo cremoso, quindi unitelo al composto. Mescolate nuovamente il tutto.

TORTA DI CIOCCOLATO E MANDORLE

1 h

per 4 persone:

- 250 gr di cioccolato fondente
- 125 ml di Rum
- 250 gr di burro
- 125 gr di zucchero
- 6 uova
- 2 cucchiai di zucchero, in aggiunta
- 100 gr di mandorle in polvere
- 100 gr di farina bianca

per la glassa al cioccolato:

- 125 gr di cioccolato fondente
- 125 gr di burro
- 2 cucchiai di Rum
- 100 gr di mandorle a scaglie

Versate il cioccolato fondente ed il Rum in un pentolino. Ponetelo a bagnomaria e fate fondere gli ingredienti. Nel frattempo, mescolate il burro allo zucchero, fino ad ottenere una crema compatta, poi aggiungete gradatamente i tuorli delle uova. Sbattete bene il composto.

Trasferite la crema in una terrina e aggiungetevi il composto di cioccolato e Rum e le mandorle in polvere. Montate a neve gli albumi con lo zucchero, finché quest'ultimo non si sarà amalgamato per bene. Mischiate il tutto ed aggiungete la farina. Mescolate bene, fino ad ottenere un composto compatto.

Foderate una teglia da forno con un foglio di alluminio e versate il composto della torta. Cuocete in forno, a temperatura moderata, per 50 minuti circa. Lasciate raffreddare la torta su una gratella.

Preparate la glassa al cioccolato: in un pentolino, scaldate a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro ed il Rum per qualche minuto. Quando si saranno amalgamati bene, rimuoveteli dal fuoco e fateli raffreddare qualche istante. Quando la glassa sarà più compatta, spalmatela sulla torta. Guarnite i lati con le mandorle a scaglie e decorate con fiorellini di zucchero.

TORTA AMERICANA AL FORMAGGIO

2 h e 30 m

per 4 persone:
- 350 gr di biscotti secchi
- 60 gr di burro
- 1 cucchiaio di cannella

per la guarnitura:
- 1,2 kg di mascarpone
- 400 gr di zucchero
- 4 dl di panna liquida
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1 cucchiaio di vaniglia
- 4 uova
- 3,5 dl di panna acida

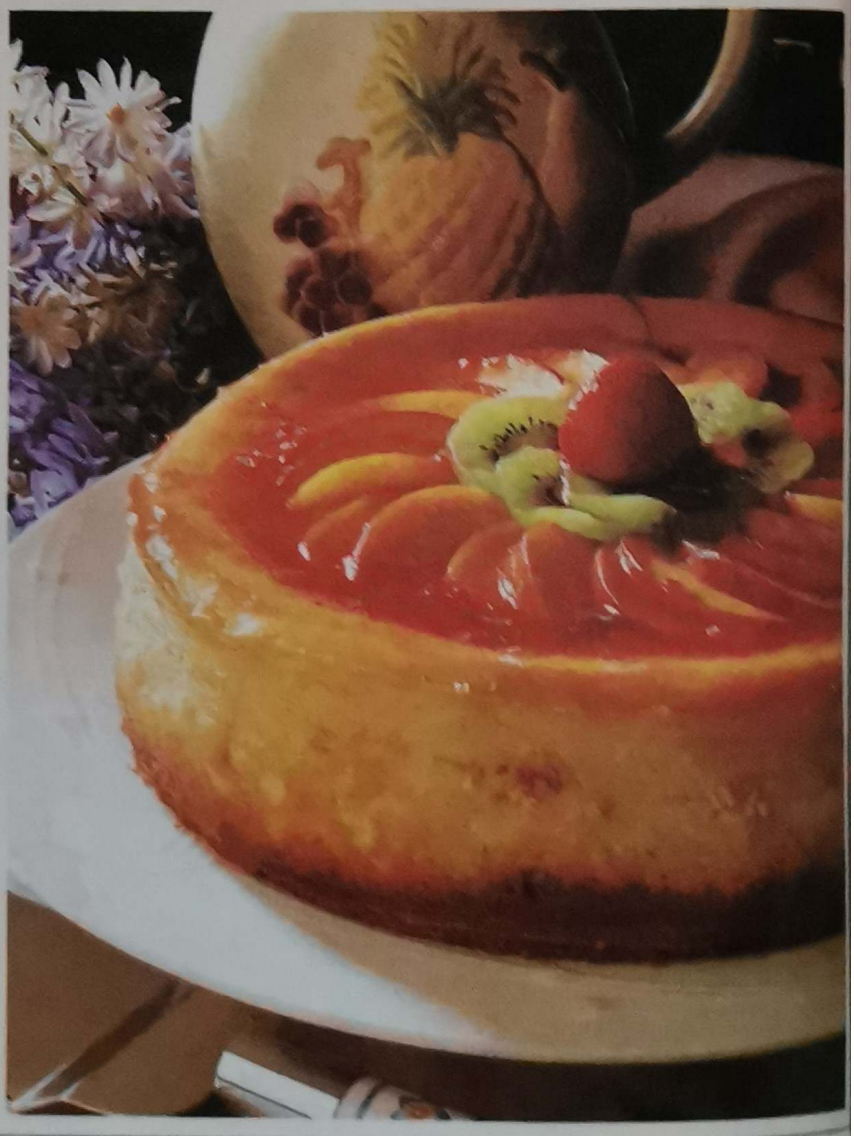
Preriscaldate il forno a 180°C. Sbriciolate bene i biscotti e mescolateli alla cannella e al burro, che avrete lasciato ammorbidire a temperatura ambiente. Quando gli ingredienti si sono amalgamati, pressate l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerniera. Mettete in frigo a raffreddare.

Per preparare la guarnitura: lavorate il mascarpone per renderlo cremoso, quindi sbattetelo con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice. Unite la panna, il succo di limone e la vaniglia, poi sbattete ancora per amalgamare bene il tutto.

Aggiungete anche le uova, uno alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta. Terminate con la panna acida.

Versate la miscela alle uova sulla base della torta, quindi mettete in forno a cuocere per 1 ora e 1/2, fino a quando il centro si rapprenderà. Spegnete il forno ed aprite un po' lo sportello.

Dopo mezz'ora, trasferite la torta su una gratella e fatela raffreddare. Poi mettetela in frigo per tutta la notte e toglietela al momento di servire. Guarnite con frutta fresca: kiwi, fragole, pesche...



DOLCE AL MASCARPONE CON CIOCCOLATO E CAFFÉ

2 h e 15 m

per 8 persone:

- 250 gr di wafer alla nocciola
- 50 gr di burro
- 1 cucchiaino di cacao amaro

per la guarnitura:

- 250 gr di cioccolato alla menta
- 1,2 kg di mascarpone
- 300 gr di zucchero
- 5 cucchiai di caffé forte
- 25 cl di panna da montare
- 4 uova
- 25 cl di panna acida

Preriscaldate il forno a 180°C. Sbriciolate i wafer e mescolateli al burro, ammollato a temperatura ambiente, ed al cacao. Quando l'impasto è compatto, premetelo bene sul fondo e sulle pareti di uno stampo rotondo a cerniera, leggermente imburrato. Mettete da parte.

Per preparare la guarnitura: fate fondere a bagnomaria il cioccolato spezzettato. Lavorate il mascarpone per renderlo vellutato, quindi sbattetelo con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice. Incorporate, poco alla volta, il caffé e la panna.

Aggiungete le uova, uno alla volta, sbattendo con cura dopo ogni aggiunta; unite la panna acida ed il cioccolato fuso.

Versate questa crema sulla pasta che avete preparato, poi mettete in forno a cuocere per 1 ora e 1/4. Passato il tempo di cottura, spegnete il forno ed aprite un poco lo sportello.

Lasciate passare mezz'ora, dopodichè trasferite il dolce su una gratella a raffreddare. Collocatelo quindi in frigorifero per tutta la notte, poi, prima di servirlo, guarnitelo con nocciole ricoperte al cioccolato e cacao.

Suggerimenti

Per arricchire ulteriormente la torta, spruzzate una coroncina di panna montata tutt'attorno.

MERINGATA FARCITA CON CREMA AL COINTREAU

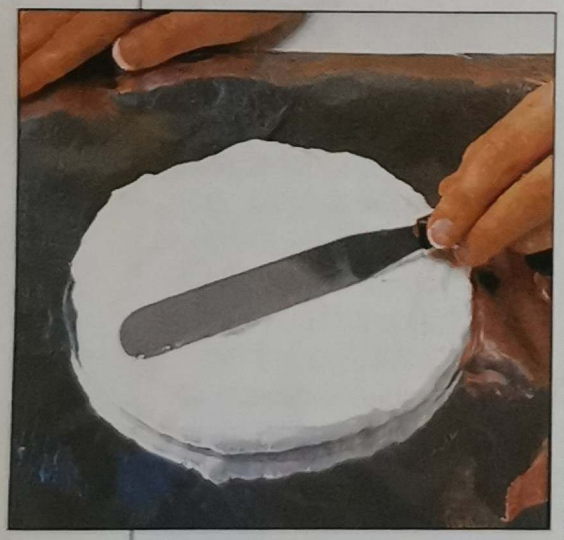
4 h e 30 m

per 8 persone:

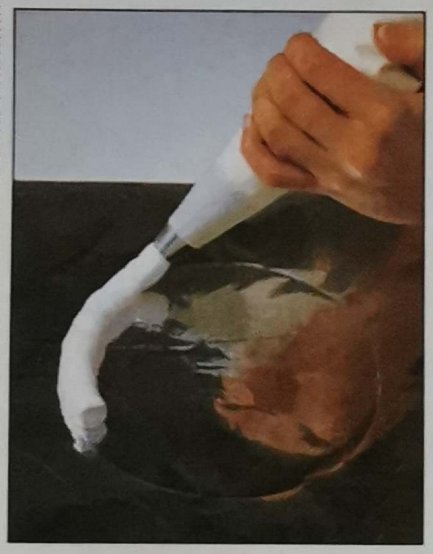
- 3 albumi d'uovo
- 185 gr di zucchero semolato
- 1/2 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 4 albumi, in più
- 310 gr di zucchero semolato, in più
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, in più

per la crema al Cointreau:

- 2 confezioni da 300 ml di panna da montare
- 80 ml di panna acida
- 65 gr di zucchero semolato
- 2 cucchiai abbondanti di Cointreau
- 250 gr di fragole, divise a metà



Foderate 4 teglie da forno con la carta stagnola, poi tracciate su ciascuno dei fogli un cerchio di 18 cm. di diametro. Montate gli albumi con lo sbattitore elettrico a neve fermissima, aggiungete gradualmente lo zucchero e l'aceto, montate ancora, finché lo zucchero si sarà sciolto. Raccogliete la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta rotonda e liscia. Partendo dall'interno del cerchio disegnato sulla carta stagnola, fate un disco di meringa, da livellare con una spatola.



Formate su ciascuno dei fogli un cerchio di meringa: questi saranno i lati della torta. Cuocete le meringhe in forno tiepido, calcolando che per la base ci vorranno 2 ore, mentre per gli anelli 1 ora. Lasciate raffreddare le meringhe in forno con lo sportello aperto.

Montate gli albumi extra con lo sbattitore elettrico, a neve fermissima, aggiungeteci lo zucchero e l'aceto d'aggiunta, poi sbattete per 10 minuti circa, finché lo zucchero si sarà disciolto. Raccogliete la meringa ottenuta in una tasca da pasticciere con la bocchetta rigata. Sistemate la base di meringa su un vassoio coperto con la carta stagnola ed usate un po' di meringa per tenere fermi i dischi sovrapposti. A questo punto, partendo dalla base e risalendo verso l'alto, formate delle decorazioni con la meringa contenuta nella tasca.

Cuocete in forno tiepido per 1 ora e 1/2 e lasciate quindi raffreddare in forno con lo sportello aperto.

Per preparare la crema al Cointreau: amalgamate tutti gli ingredienti, eccetto le fragole, montate il tutto e, solo prima di servire, aggiungeteci le fragole.

Farcite generosamente la meringata con la crema al Cointreau e decorate il dolce in superficie con frutta fresca e panna montata.

Suggerimenti

Si tratta di un dolce costituito da dischi di meringa, disposti a strati e farciti di panna e frutta. Avrete bisogno di 2 forni per realizzare questa ricetta, oppure di un forno grande in cui potrete inserire 4 griglie per volta.

TORTA DI CIOCCOLATO AL CAFFE'

1 h e 30 m

per 6-8 persone:

- 125 gr di burro a tocchetti
- 125 gr di cioccolato fondente a pezzetti
- 150 gr di zucchero semolato
- 4 uova
- 110 gr di nocciole tritate
- 150 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- una manciata di nocciole intere, per guarnire
- 2 cucchiai di cacao in polvere, per decorare

per la crema al liquore di caffè:

- 600 ml di panna montata
- 2 cucchiai di liquore, a scelta
- 2 cucchiai di zucchero al velo
- 1 tazzina di caffè espresso forte

Imburrate una tortiera del diametro di 20 cm. e foderatela con un foglio di carta forno.

Mescolate in una casseruola il burro, il cioccolato e lo zucchero e scaldateli a bagnomaria, fino a quando il burro ed il cioccolato si saranno sciolti, senza tuttavia farli bollire. Lasciate raffreddare per 10 minuti, quindi incorporate le nocciole, la farina con il lievito e le uova. Versate il composto nella tortiera, livellandolo bene in superficie, ed infornate, a 160°C, per circa 1 ora. Togliete la torta dal forno e aspettate prima di rovesciarla sulla gratella a raffreddare.

Preparate ora la crema al liquore di caffè: montate a neve ben soda in una terrina tutti gli ingredienti con lo sbattitore elettrico. Tagliate a metà la torta, in senso orizzontale, e farcitela con metà della crema. Spalmatela con la restante crema al caffè e decorate con una manciata di nocciole intere ed una spolverata di cacao in polvere.

TORTA DI WAFERS E CIOCCOLATO

45 m

per 8 persone:

- 130 gr di wafers alla nocciola
- 50 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 150 gr di cioccolato fondente
- 50 cl di panna
- 4 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preriscaldate il forno a 180°C. Sbriciolate finemente i wafers, quindi mescolateli con due cucchiai di zucchero e il burro, che avrete fatto fondere adagio a bagnomaria. Mescolate bene.

Prendete una teglia rotonda, pressate bene il composto di biscotti e mettete in forno a cuocere, sulla griglia di mezzo, per 6 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare a temperatura ambiente.

In un tegamino, mettete il cioccolato spezzettato e la panna e fate fondere a bagnomaria. Incorporate lo zucchero rimanente, mescolate fino ad ottenere una miscela vellutata e levigata e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Unite alla miscela i tuorli d'uovo, uno alla volta, mescolando dopo ogni aggiunta. Unite la vaniglia e mescolate. Montate gli albumi a neve ferma e soda ed aggiungeteli delicatamente al composto al cioccolato.

Sformate la torta su di un piatto di portata e fatela raffreddare prima a temperatura ambiente, dopodichè ponetela in frigorifero per almeno 4 ore, quindi servite in tavola.

PUDDING DI RISO E UVETTE

1 h e 30 m

per 6 persone:

- 300 gr di zucchero
- 50 cl di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 50 cl di panna
- 150 gr di riso
- 200 gr di uvetta
- 2 cucchiaini di cannella

In un tegamino, unite il latte e lo zucchero; aggiungete la panna e la vaniglia, e dopo aver mescolato bene per amalgamare come si deve gli ingredienti, portate lentamente ad ebollizione.

Incorporate il riso, mescolate bene, coprite e fate cuocere, a fiamma bassa, per 40 minuti circa, mescolando ogni tanto per evitare che attacchi sul fondo.

A questo punto, unite l'uvetta, mescolate e trasferite il composto in un recipiente poco profondo; spolverizzate con la cannella e ponete in frigorifero. Lasciate riposare almeno mezz'ora e poi servite.

Suggerimenti

Bagnate il fondo di ogni coppetta da dessert con un goccio di liquore all'arancia, Grand Marnier o Cointreau, e guarnite con scorzette d'arancia.

BUDINO ALLA CREMA CON FRUTTA

40 m

per 6 persone:

- 35 gr di farina di riso
- 55 gr di zucchero
- 750 ml di latte
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 90 gr di mandorle tritate
- 35 gr di mandorle intere
- 1 cucchiaio di acqua di rose

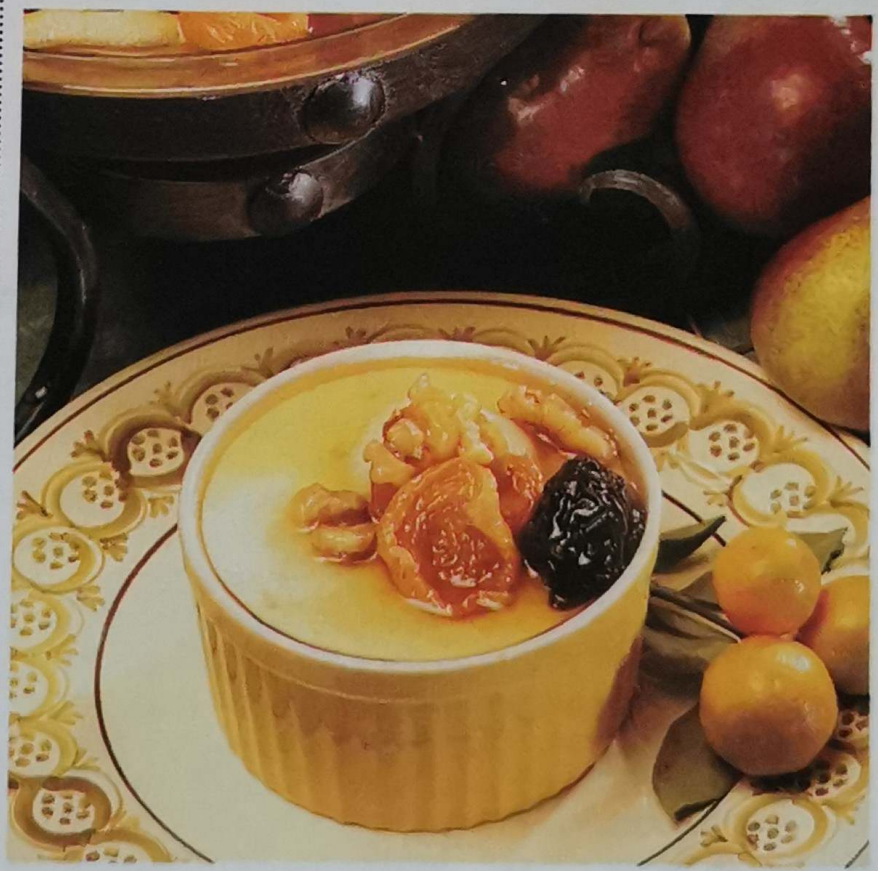
per la frutta:

- 45 gr di mele disidratate
- 110 gr di albicocche disidratate
- 85 gr di prugne secche, snocciolate
- 1 lt di acqua
- 165 gr di zucchero
- 2 bastoncini di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 2 cucchiaini di liquore all'amaretto
- 1 cucchiaio di acqua di rose
- 30 gr di noci sminuzzate

Mescolate la farina di riso e lo zucchero con 125 ml di latte in un piccolo tegamino. Versate il rimanente latte e la scorza di limone in una pentolina e portate ad ebollizione. Quindi incorporate il composto di farina di riso appena preparato. Continuate a cuocere, mescolando frequentemente, fino a quando la miscela non comincerà a bollire.

A questo punto, incorporate le mandorle tritate, le mandorle intere e l'acqua di rose. Proseguite la cottura per qualche minuto. Dopodichè, versate il budino in sei coppette individuali, che terrete in frigorifero a rassodare e raffreddare fino al momento di servirle in tavola.

Nel frattempo, versate tutta la frutta disidratata in un recipiente pieno d'acqua e lasciatela a bagno per circa 2 ore, quindi scolatela. Versate 1 litro d'acqua in una pentola, aggiungete lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano, il liquore all'amaretto e l'acqua di rose. Portate ad ebollizione e continuate la cottura finché lo sciroppo non si sarà ridotto della metà. Togliete dal fuoco, levate il bastoncino di cannella ed aggiungete la frutta e le noci sminuzzate. Lasciate raffreddare in frigorifero e servite con il budino.

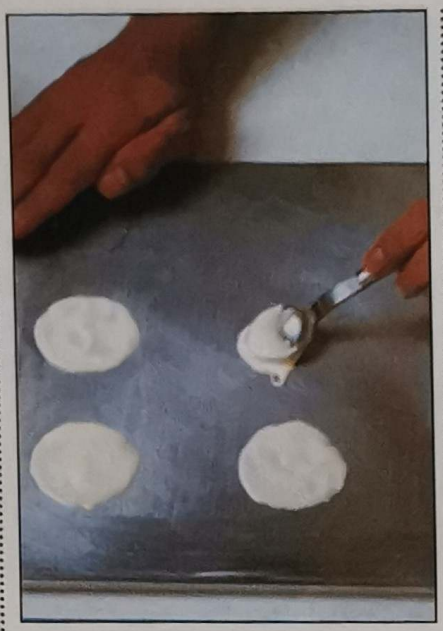


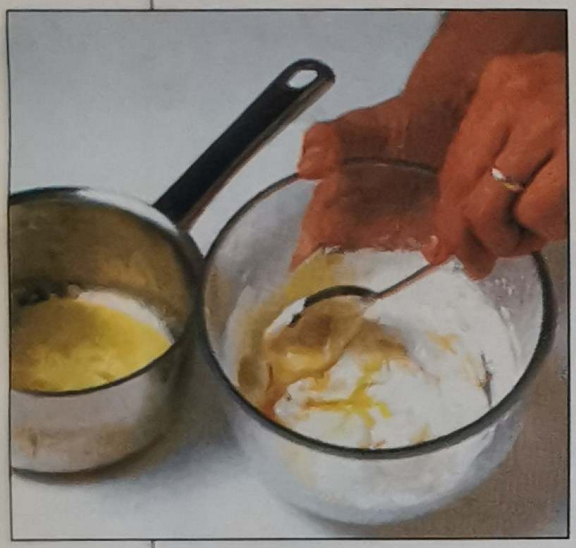
CIALDE ALLE MANDORLE

20 m

per 20 cialde:

- 1 albume d'uovo
- 65 gr di zucchero semolato
- 2 cucchiai di farina
- 30 gr di burro sciolto
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 35 gr di mandorle tritate finemente





Montate l'albume, aggiungendo gradualmente lo zucchero, servendovi di una frusta da cucina e proseguite energicamente fino ad ottenere una neve ferma e soda. Fate la prova immergendovi un cucchiaio: dovrà restare in piedi. Aggiungete la farina, il burro e l'essenza e mescolate.

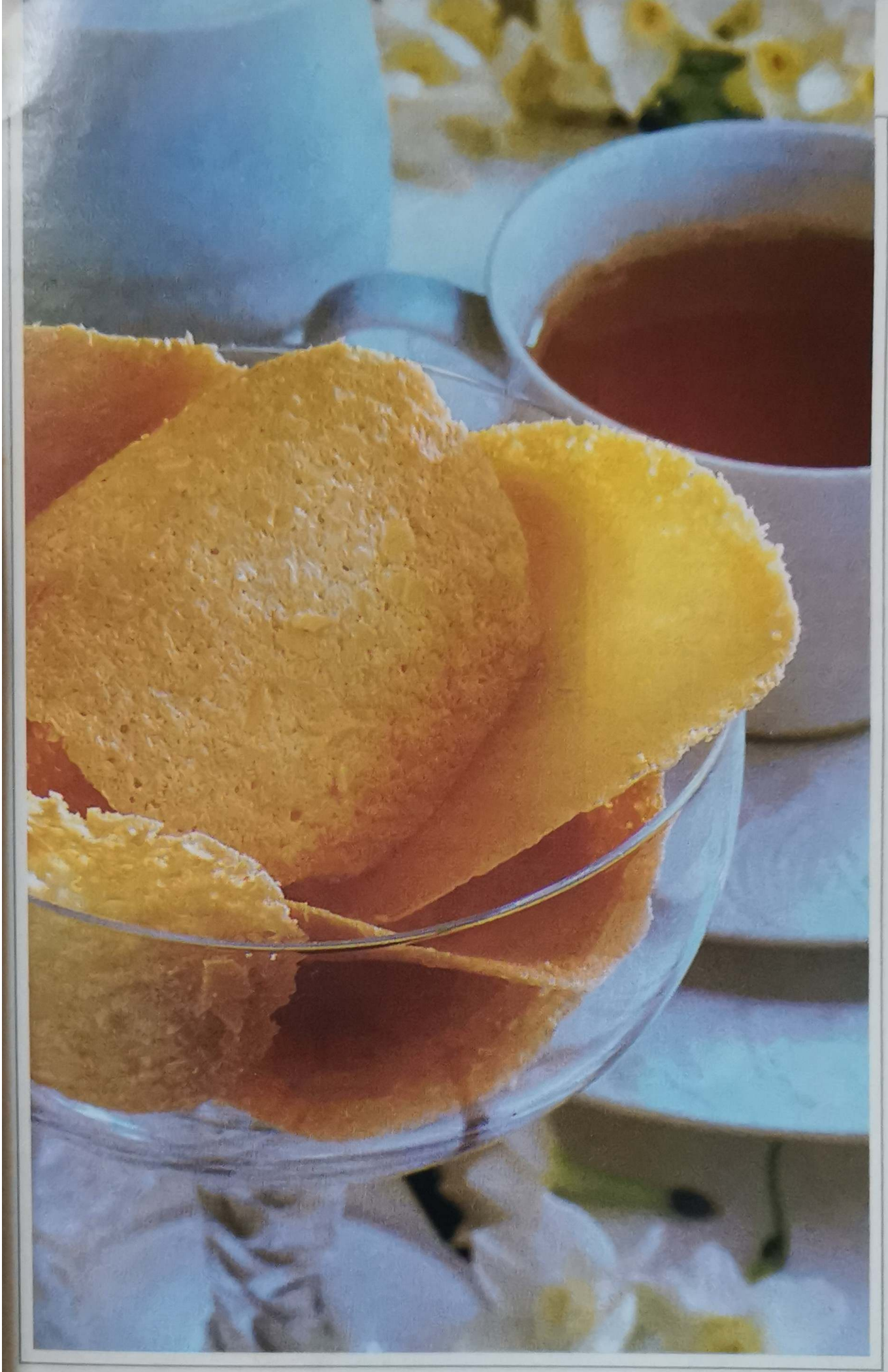
Versate a questo punto un cucchiaino di composto sopra una piastra da forno, che avrete in precedenza unto lievemente, poi con il dorso del cucchiaino stendete il composto in modo da ottenere dei dischetti di 5 cm. circa di diametro. Cospargeteli leggermente in superficie di mandorle tritate.

Preriscaldate il forno a 180°C, dopodichè collocatevi la piastra con le cialde e lasciate cuocere, a temperatura moderata, per circa 5 minuti, o fino a che le cialde si scuriranno leggermente lungo i bordi.
E' consigliabile, per vostra comodità, infornare una piastra per volta. Coprite la piastra che sfornate con un canovaccio.

Rimuovete delicatamente le cialde dalla piastra del forno, aiutandovi con una spatola da pasticceria, e appoggiatele in fila, una dietro l'altra, su di un mattarello, a sua volta appoggiato sopra un canovaccio da cucina per far sì che non scivoli. Sistemando le cialde in questo modo, esse raffreddandosi assumeranno quella caratteristica forma ricurva.

Suggerimenti

Le cialde sono deliziose servite insieme a un dessert morbido al cucchiaio, oppure con il caffè. Quelle proposte nella nostra ricetta, hanno la tipica forma a "tegola"; da qui, ad esempio, in Francia le cialde traggono il loro nome.



CREMA DI CAFFE' IN COPPETTE

1 h e 30 m

per 6 persone:

per le coppette di cioccolato:

- 150 gr di cioccolato al latte
- 15 gr di burro

per la crema di caffè:

- 90 ml di caffè espresso forte
- 60 ml di liquore Tia Maria
- 300 ml di panna da montare
- 1 cucchiaio di zucchero al velo
- la scorza grattugiata di 1 limone

per decorare:

- 30 gr di cioccolato al latte
- cacao in polvere

Preparate le coppette di cioccolato. Spezzettate il cioccolato e mettetelo in una terrina, insieme al burro, sopra ad una pentola di acqua bollente e fate sciogliere a bagnomaria. Disegnate 6 cerchi, del diametro di 12 cm., su di un foglio di carta oleata e ritagliateli, tenendo 1 cm. oltre il bordo di ciascun cerchio.

Prendete 6 bicchieri alti e stretti e metteteli su un vassoio. Versate, intanto, a cucchiaiate metà della crema di cioccolato su tre dei cerchi di carta oleata e, con il manico di un cucchiaino, spargete il cioccolato all'interno dei cerchi, disegnando bordi ondulati lungo il cerchio tracciato a matita.

Ponete ciascun cerchio ricolmo di cioccolato sopra ad un bicchiere, in modo che scenda attorno ad esso. Ripetete la stessa operazione con gi altri tre cerchi, dopodiché mettete il vassoio con i bicchieri in frigo per 1 ora. Quando il cioccolato sarà duro, staccate la carta oleata e riponete le coppette in frigo fino al momento di riempirle.

Mescolate il caffè ed il liquore. Mettete in una ciotola la panna con lo zucchero al velo e la scorza di limone e montatela con un frullino elettrico. Incorporate un po' alla volta il caffè con il liquore e mescolate.

Sciogliete 30 gr di cioccolato e riempite una siringa da pasticcieria. Ponete un foglio di carta oleata su un piano da lavoro e disegnate con il cioccolato dei piccoli motivi. Staccateli quando si saranno induriti. Versate la crema di caffè nelle coppette di cioccolato, decoratele con i motivi creati e cospargetele di cacao.

CREMA DI CIOCCOLATO CON BANANE

1 h e 20 m

per 4 persone:

- 175 gr di cioccolato bianco
- 150 ml di panna da montare
- 2 banane grosse mature
- 4 cucchiaini di succo di limone, appena spremuto
- 250 ml di yogurt compatto naturale
- 40 gr di zucchero scuro di canna

per decorare:

- 150 gr di cioccolato al latte
- 150 gr di cioccolato bianco

Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una terrina e fatelo sciogliere a bagnomaria insieme a 3 cucchiai di panna.

Schiacciate le banane con una forchetta e spruzzatele con il succo di limone. Mettete le banane nel recipiente da lavoro di un frullatore, unite il cioccolato sciolto ed azionate brevemente l'apparecchio, fino ad ottenere un composto cremoso e vellutato, che metterete a solidificare in frigorifero per almeno 1 ora.

Montate velocemente la panna rimasta in una terrina, poi incorporate le yogurt e mescolate con cura. Riempite con 1/3 di questa crema il fondo di 4 bicchieri da dessert a calice, terminando con un pizzico di zucchero.

Proseguite con uno strato composto da metà della crema di banane e cioccolato, seguito ancora da un pizzico di zucchero; poi fate di nuovo uno strato di crema allo yogurt, uno di crema di banane e terminate con la crema allo yogurt rimasta, cospargendo un pizzico di zucchero al termine di ogni strato. Mettete i bicchieri in frigorifero fino al momento di servire.

Fate sciogliere, nel frattempo, il cioccolato bianco e quello al latte e versateli su un piano di marmo o su una superficie liscia e pulita, alternando una striscia bianca ed una scura e cercando di mantenere uno spessore di circa 5 mm. Quando il cioccolato si sarà indurito, ritagliate tante scaglie bicolori con la lama affilata di un coltello, passato sulla superficie del cioccolato ad un angolo di 45°. Guarnite ogni bicchiere con una manciata di scaglie di cioccolato e servite.

DOLCE AI CANDITI

2 h e 45 m

per 6-8 persone:

- 250 gr di burro a pezzetti
- 2 cucchiai di miele
- 220 gr di zucchero semolato
- 4 uova
- 60 ml di Sherry dolce
- 335 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 115 gr di ananas candito, tritato finemente
- 125 gr di ciliegie candite, tritate
- 200 gr di zenzero candito, tritato finemente
- 60 gr di albicocche candite, tritate finemente

Imburrate uno stampo per dolci quadrato a bordi alti, con il lato di 19 cm., e foderatelo con 3 fogli di carta forno, lasciando fuoriuscire la carta di 5 cm. oltre i bordi dello stampo stesso.

Miscelate il burro, il miele, lo zucchero, le uova, lo Sherry, la farina ed il lievito in un recipiente, con lo sbattitore elettrico, a velocità ridotta, per amalgamarli bene. Aumentate la velocità e continuate a mescolare, fino a quando il composto avrà una consistenza vellutata ed avrà cambiato colore, quindi incorporate tutti i tipi di frutta candita e mescolate bene.

Versate il composto a cucchiaiate nello stampo e livellatelo bene in superficie, dopodichè cuocetelo in forno a 180°C per circa 2 ore e 1/2.

Coprite la torta con un foglio di alluminio per alimenti e lasciatela raffreddare nello stampo, dopodichè affettatela su un piatto di portata.

TORTA RICCA ALLA FRUTTA SECCA

3 h

per 6-8 persone:

- 250 gr di burro a pezzetti
- 1 kg di frutta secca mista
- 200 gr di zucchero scuro di canna
- 125 ml di Brandy
- 125 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 2 cucchiaini di scorza di arancia grattugiata
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 1 cucchiaio di melassa
- 5 uova
- 310 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 30 gr di ciliegie candite divise a metà, per decorare
- 30 gr di mandorle bianche, per decorare

Imburrate una tortiera a bordi alti, del diametro di 23 cm., e foderatela con 3 fogli di carta forno, lasciando fuoriuscire la carta 5 cm. oltre i bordi della tortiera.

Combinate in una casseruola la frutta secca mista, il burro, lo zucchero, il Brandy e l'acqua e portate ad ebollizione, mescolando. Coprite la pentola e fate sobbollire per 10 minuti, quindi unite il bicarbonato, coprite nuovamente la pentola e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Incorporate le scorze grattugiate, la melassa, le uova e la farina con il lievito, amalgamate molto bene e versate il composto nello stampo, decorandolo con fila di ciliegie candite e mandorle. Cuocete in forno, a 180°C, per circa 2 ore e 3/4, quindi sformate la torta, copritela bene con un foglio di alluminio per alimenti e lasciatela raffreddare direttamente nella tortiera. Sformatela e servitela a fette.

TORTA DELIZIOSA AL CIOCCOLATO

50 m

per 6 persone:

- 125 gr di burro sciolto
- 220 gr di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 150 gr di farina autolievitante
- 25 gr di cacao dolce
- 125 ml di latte
- glassa al cioccolato
- noci, per guarnire

Ungete una tortiera a ciambella di 20 cm. di diametro e copritene la base con la carta forno.

Miscelate tutti gli ingredienti e lavorateli con lo sbattitore elettrico, a bassa velocità, per amalgamarli. Aumentate la velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio dal colore più chiaro.
Versate l'impasto nella tortiera e cuocetelo in forno, a calore moderato, per 40 minuti. Lasciate riposare la torta per qualche minuto nel forno.

Coprite la torta con la glassa al cioccolato e guarnite con le noci.

Suggerimenti

Per la glassa: sciogliete 100 gr di cioccolato in 1/2 bicchiere di acqua calda insieme a 100 gr di zucchero al velo.

TORTA AL BURRO E CIOCCOLATO

30 m

per 8 persone:

- 185 gr di burro a pezzetti
- 165 gr di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 150 gr di farina autolievitante
- 75 gr di farina
- 35 gr di cacao dolce
- 125 ml di latte
- glassa al cioccolato
- scaglie di cioccolato, per guarnire

Imburrate una tortiera di 20 cm. di diametro, quindi coprite la base con la carta forno.

Versate tutti gli ingredienti nel mixer, azionatelo al minimo e proseguite finché tutti gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati.

Quindi aumentate la potenza per ottenere un impasto morbido che cambierà colore.

Versate questo impasto nella tortiera e cuocete in forno, a calore moderato, per circa 1 ora.

Lasciate riposare la torta su una gratella, finché non sarà completamente raffreddata.

Preparate la glassa al cioccolato: sciogliete 100 gr di cioccolato in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida con 100 gr di zucchero al velo. Infine, guarnite con scaglie di cioccolato.

TORTA DI BANANE CON LA PANNA

40 m

per 8 persone:

- 2 confezioni di pasta frolla surgelata
- 75 cl di latte
- 120 gr di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di farina maizena
- 1,2 kg di banane
- 25 cl di panna da montare

Preriscaldate il forno a 200°C.

Fate scongelare la pasta frolla a temperatura ambiente, quindi spianatela in due dischi e sistemateli in due teglie da forno di forma rotonda. Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta e mettete a cuocere in forno per una decina di minuti.

Nel frattempo, scaldate in un tegamino latte e zucchero, dopodichè incorporate i tuorli d'uovo, sbattendo senza interruzione. Aggiungete quindi la farina, la maizena e il burro, e proseguite la cottura, a fiamma bassa, fino a quando il composto si sarà addensato.

Sbucciate le banane e tagliatele a fettine. Unitele al composto, mescolate e versate il tutto sulle due basi di pasta frolla, ormai raffreddate, che avrete già tolto dal forno. Mettetele in frigorifero a raffreddare completamente.

Montate la panna con uno sbattitore elettrico, levate le torte dal frigo, guarnitele a piacere con la panna e servite.

TORTA AL MASCARPONE E FRAGOLE

1 h e 15 m

per 8 persone:

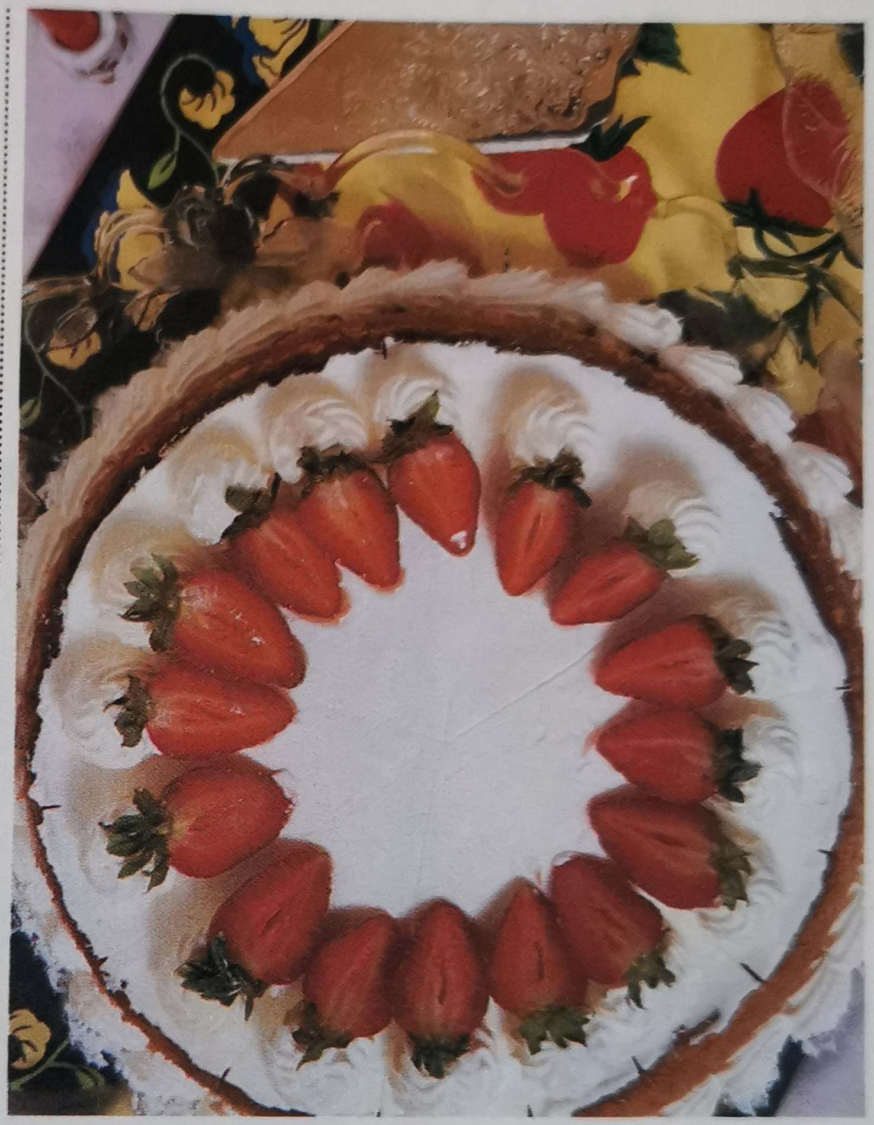
- 1 scatola di biscotti secchi sbriciolati
- 30 gr di pangrattato
- 60 gr di burro

per il ripieno:

- 10 fragole mature, ma sode
- 750 gr di mascarpone
- 300 gr di zucchero
- 3 uova intere
- 2 cucchiaini di vaniglia

per la decorazione:

- 10 fragole
- 6 cucchiai di marmellata di albicocche



Preriscaldate il forno a 180°C. Mescolate insieme i biscotti sbriciolati, il pangrattato e il burro, che avrete fatto fondere a bagnomaria. Prendete uno stampo del diametro di 25 cm., imburratelo e infarinatelo leggermente, quindi foderatelo col composto che avete preparato, pressandolo bene.

Preparate il ripieno, lavorando con una forchetta il mascarpone e lo zucchero. Pulite e lavate le fragole, mettetele nel frullatore e, quando avranno raggiunto la consistenza di una purea, unitele al composto al mascarpone. Mescolate il tutto.

Unite un uovo alla volta, mescolando molto bene dopo ogni aggiunta. Incorporate la vaniglia, mescolate e versate sul composto dello stampo. Mettete in forno a cuocere per 20 minuti, poi spegnete e lasciate lo sportello aperto per una mezz'ora. Fate raffreddare a temperatura ambiente.

Pulite e lavate le fragole, poi tagliatele a metà e disponetele sulla torta secondo il vostro gusto. Fate scaldare la marmellata di albicocche ed usatela per spennellare le fragole. Mettete la torta in frigorifero per almeno 6 ore prima di portarla in tavola.

MOUSSE AL GUSTO DI LIME

40 m

per 6-8 persone:

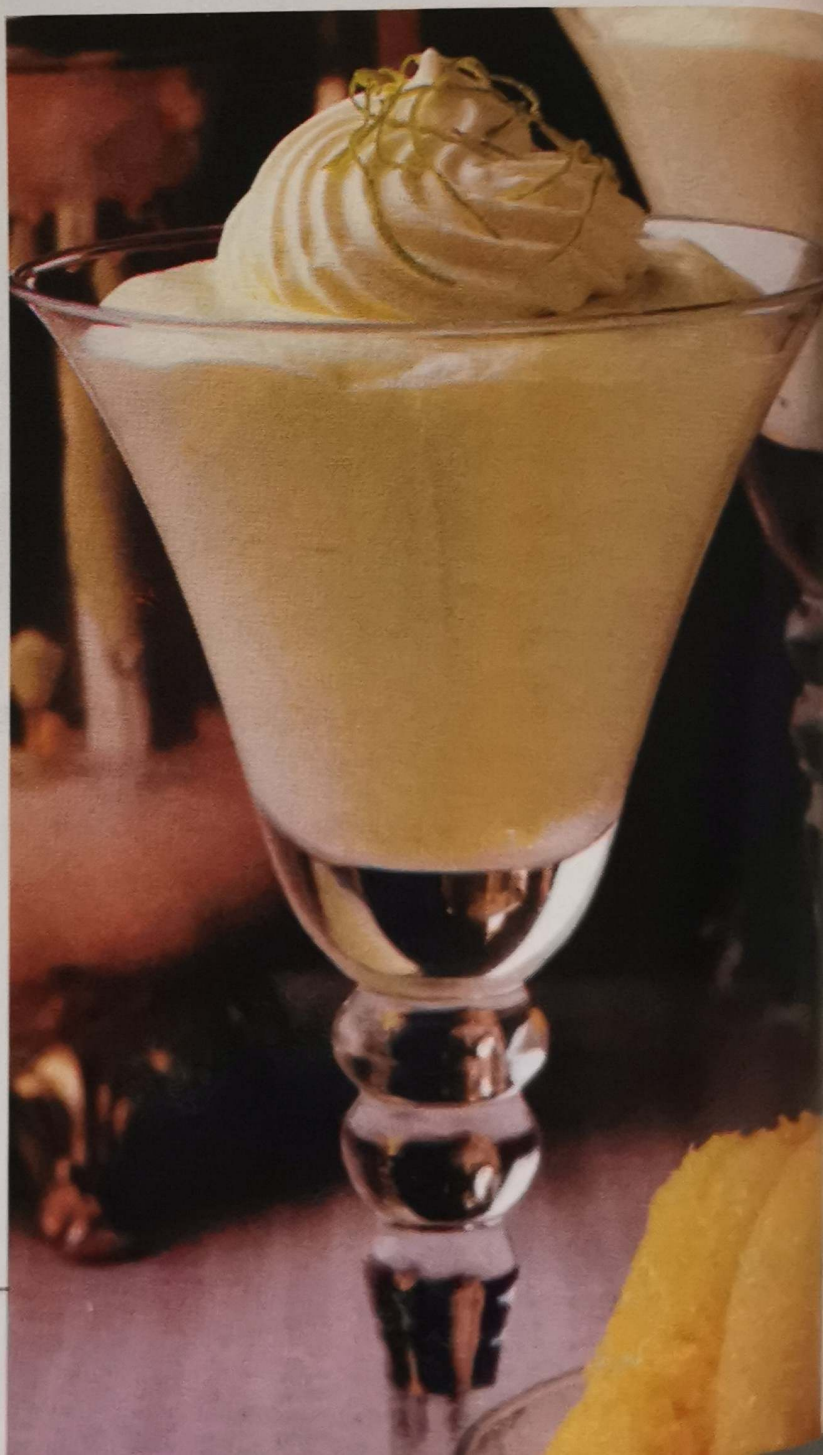
- 4 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 115 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di scorza di lime grattugiata
- 2 cucchiaini di gelatina
- 80 ml di succo di lime
- 1 cucchiaio di Gin
- 1 cucchiaio di zucchero
- 170 ml di panna da montare

Sbattete assieme, con un mixer elettrico da cucina, i tuorli d'uovo, lo zucchero e la scorza di lime. Dopodichè, in un tegamino mischiate il succo di lime e il Gin, aggiungete la gelatina e un po' di acqua calda, quindi sciogliete lo zucchero, a fiamma moderata, e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Incorporate il miscuglio di gelatina nei tuorli d'uovo, trasferite in una terrina più capiente, quindi montate la panna, versatela nel composto preparato, mescolando con una frusta elettrica.

Infine, sbattete gli albumi con il cucchiaio di zucchero, finchè risulterà una schiumina vellutata ed amalgamateli nella mousse.

Mescolate bene, cosicchè tutti gli ingredienti si combinino tra loro, poi versate la mousse all'interno di bicchieri da dessert e collocateli in frigorifero per qualche ora, o per tutta la notte, dopodichè servite in tavola. Se desiderate, guarnite la superficie di ogni singola mousse con un ciuffetto di panna montata e con qualche striscioline molto sottile di scorza di lime.



SORBETTO AI FRUTTI DELLA PASSIONE

30 m

per 6 persone:
- 12 frutti della passione
- 230 gr di zucchero
- 750 ml di acqua
- 60 ml di succo di limone

Tagliate ogni frutto a metà, estraetene la polpa ed eliminatene i semini, dopodichè mettete 250 ml di acqua in un tegamino e sciogliete lo zucchero a fiamma moderata, senza far bollire, mescolando costantemente con un cucchiaio di legno.

Versate in una terrina e lasciate raffreddare completamente, poi aggiungete il succo dei frutti della passione e del limone e la restante acqua. Amalgamate finchè tutti gli ingredienti si saranno ben combinati, quindi versate il composto all'interno di una vaschetta per gelato adatta alle basse temperature e ponete in freezer per qualche ora.

Prelevate il sorbetto, centrifugatelo, rimettete la purea ottenuta nel contenitore e lasciate solidificare nuovamente nel freezer.

Servite in tavola qualche pallina di sorbetto all'interno di coppette da dessert.

Suggerimenti

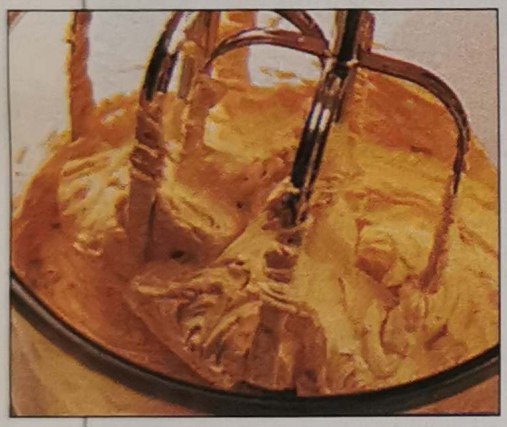
Affiancate al sorbetto ai frutti della passione una pallina di gelato al limone e guarnite con ciuffetti di panna montata.

TORTA DI RIBES

3 h

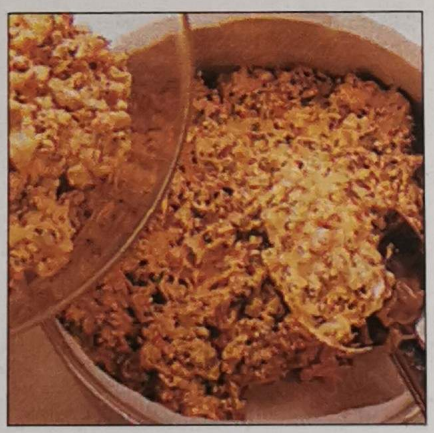
per 6-8 persone:

- 250 gr di burro
- 185 gr di zucchero scuro di canna
- 4 uova, leggermente sbattute
- 2 cucchiai di marmellata di lime
- 1 kg di ribes
- 250 gr di farina
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 180 ml di Whisky



Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate una tortiera rotonda e profonda, del diametro di 20 cm., e foderatela con della carta da forno imburrata. Con uno sbattitore elettrico, miscelate in una terrina il burro e lo zucchero, fino ad ottenere una crema di colore chiaro. Unite poi le uova, uno dopo l'altro, sempre mescolando, ed infine la marmellata. Mescolate finché il tutto sarà amalgamato.

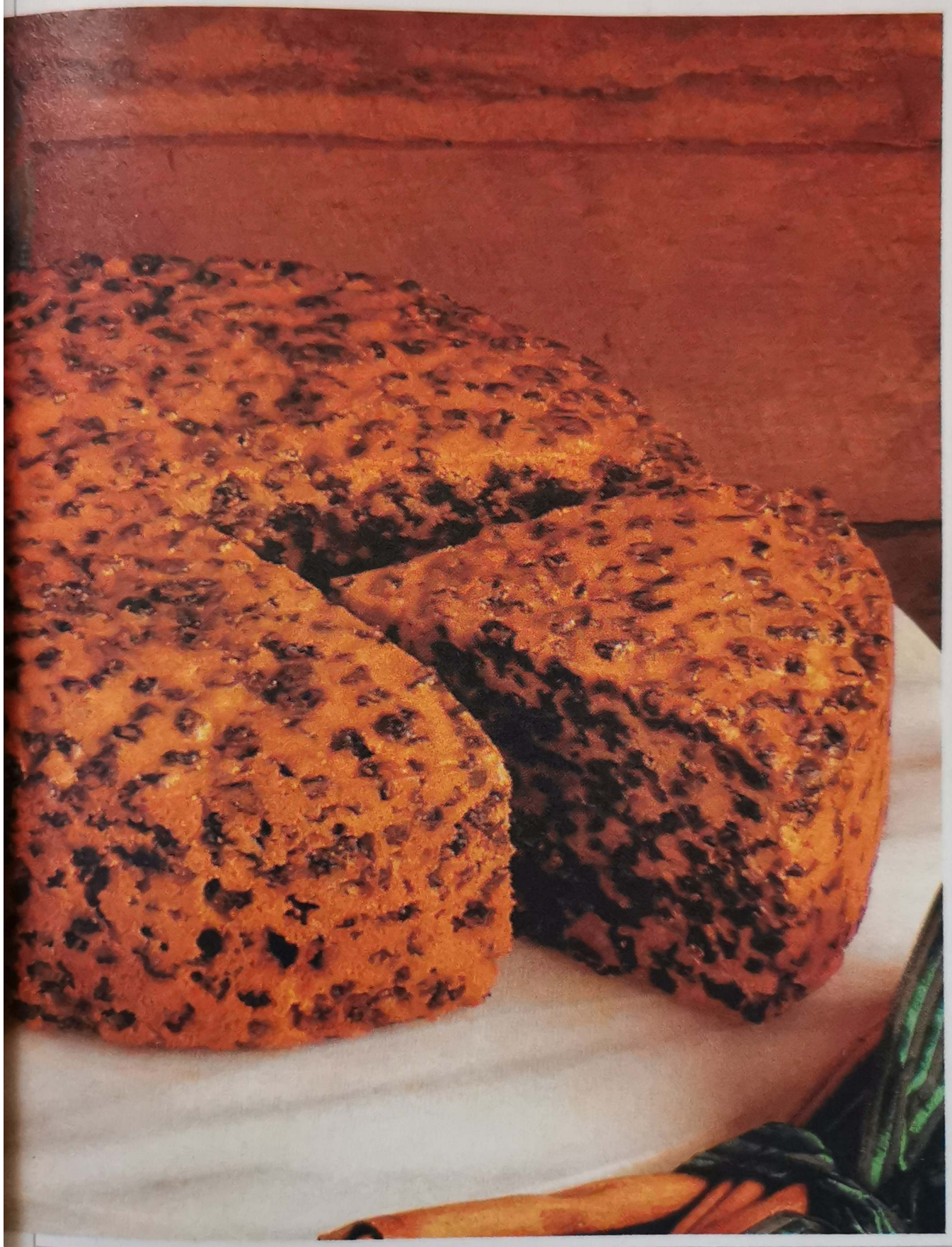
Trasferite il composto in una terrina più grande, aggiungete la frutta e successivamente la farina e le spezie, a cucchiaiate, alternandole con il Whisky. Mescolate fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.



Versate l'impasto nella tortiera imburrata, livellando bene la superficie, poi cuocete in forno per 2 ore e 1/2-3 ore (accertatevi della perfetta cottura introducendo uno stecchino di legno, che dovrà uscire asciutto). Lasciate la torta nella tortiera per diverse ore.

Suggerimenti

In alternativa ai ribes freschi, fuori stagione usate pure quelli in vendita surgelati.



TORTA DI CACAO E CAFFE' AL LIQUORE

1h

per 8 persone:
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 200 gr di farina maizena, per dolci
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- un pizzico di sale
- 120 gr di burro
- 300 gr di zucchero
- 2 uova
- 80 ml di latte
- 30 ml di Brandy all'arancia
- 30 ml di liquore al caffé

per la copertura:
- 90 gr di cioccolato
- 30 ml di Irish Coffee
- 30 ml di Brandy all'arancia
- 30 ml di liquore al caffé
- 1 cucchiaino di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 200 gr di zucchero

Preriscaldate il forno a 180°C. Amalgamate cacao, farina, lievito e sale; mescolate e setacciate molto bene.

Lavorate il burro ammorbidito e lo zucchero, fino a quando otterrete un composto cremoso. Incorporate le uova, uno alla volta, mescolando accuratamente dopo ogni aggiunta.

Mescolate assieme il latte, il Brandy all'arancia ed il liquore al caffé. Incorporate ciò al composto cremoso ed il tutto al composto di farina. Mescolate con cura, dopodichè rovesciate la miscela in una teglia per torte rotonda. Mettete in forno a cuocere per 35-40 minuti.

Quando il dolce è cotto, toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare per 10 minuti. Guarnitelo con la glassa preparata così: fate scaldare a bagnomaria il cioccolato, i due liquori ed il burro. Unite i rossi d'uovo sbattuti e cuocete, mescolando senza sosta, fino a quando la miscela si ispessisce. Levate dal fuoco e versate in un frullatore con lo zucchero. Usate la glassa per ricoprire la torta.

PANPEPATO

1 h e 45 m

per 6-8 persone:
- 250 gr di burro a tocchetti
- 200 gr di zucchero scuro di canna
- 2 uova
- 450 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di bicarbonato di soda
- 1 cucchiaio di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaio di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano pestati
- 180 ml di melassa
- 250 ml di siero di latte

per la glassa al cioccolato:
- 400 gr di zucchero al velo
- 6 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiaini di burro ammorbidito
- 4 cucchiai circa di latte

Ungete uno stampo quadrato, a bordi alti, con il lato di 23 cm. e foderatelo con un foglio di carta forno.

Con uno sbattitore elettrico, mescolate in una terrina, a bassa velocità, tutti gli ingredienti, fino a quando saranno ben amalgamati. Aumentate la velocità e continuate a mescolare, fino a quando il composto avrà un aspetto vellutato ed avrà cambiato colore. Versate il composto nello stampo e livellatelo bene in superficie. Infornate, a 160°C, per circa 1 ora e 1/2, poi togliete il dolce dal forno ed aspettate 10 minuti prima di rovesciarlo a raffreddare sulla gratella.

Preparate la glassa al cioccolato: passate al setaccio lo zucchero al velo ed il cacao in polvere e versateli in una terrina. Unite il burro ed una quantità sufficiente di latte per ottenere una crema abbastanza compatta. Fatela poi scaldare a bagnomaria, mescolando con un cucchiaio di legno, fino quando la crema sarà diventata morbida e vellutata, ma tuttavia sempre di una certa consistenza.

Spalmate la glassa ancora calda sul dolce e decoratelo con una pioggia di zenzero candito tritato finemente.

DOLCETTI DI SEMOLINO

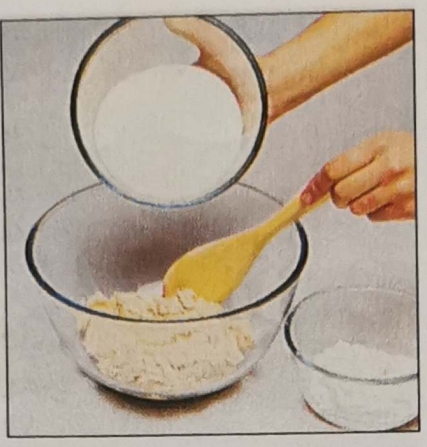
45 m

per 20 dolcetti:

- 125 gr di burro
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 150 gr di zucchero di canna
- 2 uova intere
- 320 gr di semolino
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 180 ml di panna
- 50 gr di nocciole tostate

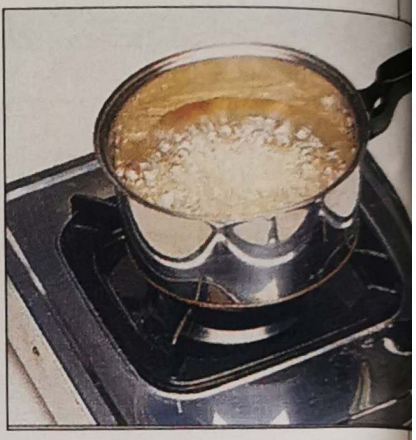
per lo sciroppo:

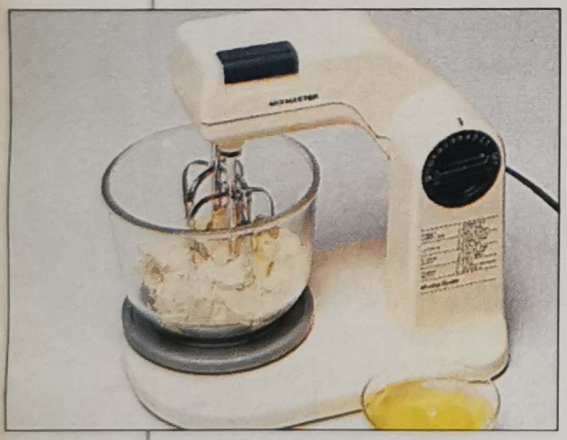
- 330 gr di zucchero
- 250 ml di acqua
- 2 cucchiai di succo di limone



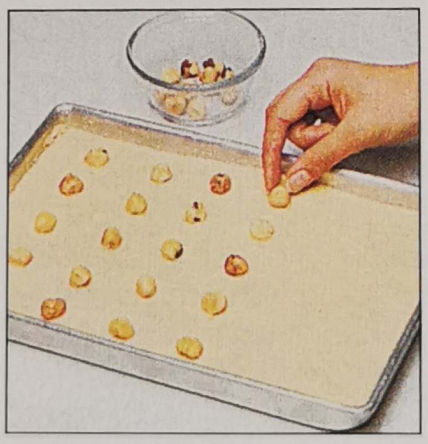
Versate il composto ottenuto in una terrina capiente, aggiungete il semolino, il lievito, il bicarbonato e la panna liquida fresca. Mescolate energicamente, fino a quando l'impasto risulterà liscio, senza presenza di grumi.

Sfornate, irrorate la pasta con lo sciroppo ed infornate nuovamente per alcuni minuti, fino a che lo sciroppo non si sarà solidificato. Levate la torta dal forno e dividetela in tanti dolcetti, come preferite, avendo la cura di lasciare la nocciola al centro.





In un mixer elettrico, miscelate assieme il burro, l'essenza di vaniglia e lo zucchero.
Aggiungete un uovo alla volta e continuate a sbattere, fino ad ottenere un impasto sodo e nel contempo omogeneo.

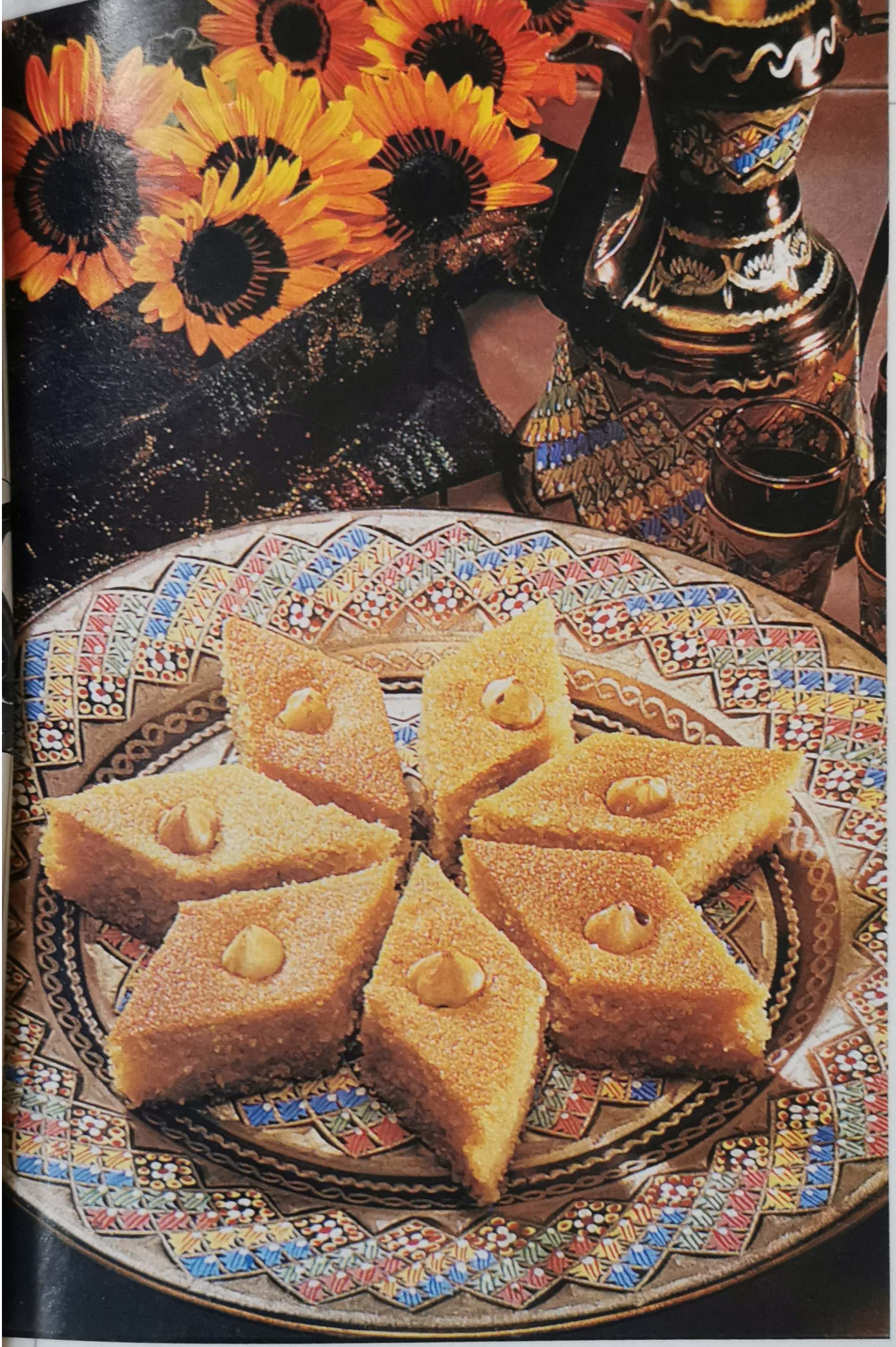


Imburrate una teglia rettangolare e versatevi l'impasto, premendolo leggermente con il dorso di un cucchiaio per compattarlo. Disponetevi le nocciole a una certa distanza l'una dall'altra. Cuocete, a fuoco moderato, per circa 30'.

Per preparare lo sciroppo: ponete sul fuoco una pentolina con l'acqua e lo zucchero e lasciatevela finchè lo zucchero non si sarà disciolto. Portate ad ebollizione ed aggiungete il succo di limone. Continuate la cottura per altri 7 minuti.

Suggerimenti

Vi sarà di grande utilità l'uso di stampini in acciaio inox di svariate fogge per tagliare questo dolce, sufficientemente morbido, in forme diverse e divertenti: a rombi, a stella, a cuore, a fiore...



CROSTATA AL LIMONE

1h

per 4-6 persone:

- 80 gr di zucchero
- 2 uova intere
- 1 albume
- 1 limone
- 220 gr di farina
- 100 gr di margarina
- 4 dl di latte
- un pizzico di sale

Lavorate un uovo con la farina, la margarina, 20 gr di zucchero e una presa di sale, fino a formare un impasto liscio e morbido. Dopodichè, stendetelo sul piano da lavoro ed usatelo per foderare uno stampo rotondo dai bordi bassi, un poco unto e infarinato.

Coprite con un foglio di carta forno, distribuitevi sopra un po' di fagioli secchi e mettete a cuocere, in forno preriscaldato a 200°C, per 20 minuti.

Nel frattempo, grattugiate la scorza del limone, poi spremetelo e fate bollire il tutto nel latte.

In una ciotola, lavorate un tuorlo con lo zucchero rimanente per ottenere un impasto spumoso e gonfio. A questo punto, unite la farina rimasta ed il latte caldo, mescolando per evitare il formarsi di grumi. Mettete a cuocere, in una casseruola, questa crema, sempre mescolando su fiamma bassa, fino a quando si sarà addensata. Dopodichè, togliete dal fuoco ed incorporate la margarina rimanente; quindi lasciate raffreddare.

Montate gli albumi a neve ferma, versateli nella crema quasi fredda, mescolando.

Togliete carta e fagioli, versate la crema sulla pasta e mettete in frigorifero per almeno 1 ora. Servite decorando con scorza di limone.

TORTA DI FICHI

1 h

per 4 persone:

- 100 gr di farina
- 100 gr di fecola
- 200 gr di burro fuso
- 200 gr di zucchero
- 6 uova intere
- essenza di vaniglia
- 12 fichi
- 1 cucchiaio di miele
- 1 bicchiere di Kirsch

Sbucciate i fichi e poi tagliateli a rondelle.

Metteteli in una terrina e irrorateli con il Kirsch. Lasciateli a macerare per 1/2 ora.

Preriscaldate il forno a 200°C. Imburrate leggermente una tortiera.

In una terrina, mescolate le uova, lo zucchero, la farina e la fecola. Aggiungete l'essenza di vaniglia ed il burro, quindi amalgamate bene.

Versate l'impasto nella tortiera, ricopritelo con le fette di fichi ed irrorate con il miele.

Infornate la teglia e fate cuocere la torta per 30 minuti.

A fine cottura, sfornate la torta e fatela raffreddare prima di portarla in tavola.

TORTA CON DATTERI E UVA ALLO ZENZERO

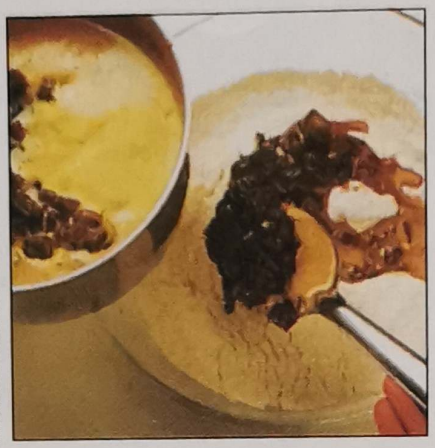
1 h e 45 m

per 6-8 persone:

- 160 gr di farina
- 160 gr di farina autolievitante
- 250 gr di burro
- 185 gr di zucchero scuro di canna
- 200 gr di datteri tagliati a dadini
- 200 gr di uva
- 200 gr di uvetta sultanina
- 100 gr di zenzero candito a dadini
- 80 ml di vino aromatizzato allo zenzero verde
- 80 ml di succo di mela
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 2 uova, leggermente sbattute

Preriscaldate il forno a 180°C.
Imburrate una tortiera profonda e quadrata, larga circa 20 cm., e foderatela con della carta da forno imburrata. Versate le due farine in una terrina abbastanza capiente.

In una casseruola di medie dimensioni, versate contemporaneamente il burro, lo zucchero, l'uva fresca e l'uvetta passa, il vino aromatizzato allo zenzero, lo zenzero in polvere ed il succo di mela.
Fate fondere il burro, su fiamma bassa, fino a che lo zucchero non si sarà completamente disciolto. Portate lentamente ad ebollizione il tutto, poi, quando avrete raggiunto il bollore, fate cuocere, senza coperchio, a fuoco alto, per 5 minuti.



Togliete la pentola dal fuoco ed aggiungete il bicarbonato, quindi lasciate raffreddare.
A questo punto, aggiungete le uova, sempre mischiando bene per evitare che si formino grumi, poi versate il tutto sopra alla farina, mescolando con un cucchiaio in acciaio, fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati tra loro.

Mettete l'impasto nella tortiera imburrata, livellando bene la superficie con una spatola o la lama di un coltello, e cuocete in forno per 1 ora o poco più (accertatevi della perfetta cottura introducendo nella torta uno stecchino di legno: dovrà uscire secco).

Lasciate riposare la torta nella tortiera, facendola intiepidire per 1 ora, prima di capovolgerla e servirla su di un piatto.

PIZZA DOLCE ALLE MELE

35 m

per 8 persone:

- pasta per la pizza
- 900 gr di mele
- 2 cucchiai di succo di limone
- 100 gr di zucchero scuro
- la punta di 1 cucchiaino di cannella
- 60 gr di burro
- 60 gr di pangrattato
- 100 gr di formaggio cremoso
- 100 gr di mascarpone

Preriscaldate il forno a 230°C.

Stendete la pasta della pizza sulla spianatoia, formate un cerchio del diametro di 37 cm. circa e mettetela da parte.

Sbucciate le mele, lavatele e poi tagliatele a fettine abbastanza sottili; spruzzatele col succo di limone per evitare che si scuriscano.

Prendete una teglia e foderatela con la pasta per la pizza, dopo averla imburrata leggermente. Sistemate le mele sulla pasta e spolverizzatele uniformemente con la cannella e lo zucchero.

Tagliate il burro a dadini, gettateli nel pangrattato e distribuite anche questo miscuglio sulle mele. Amalgamate le due qualità di formaggi morbidi, quindi distribuite la crema ottenuta su tutta la superficie della pizza.

Mettete in forno a cuocere per 20 minuti, o fino a quando la pasta della pizza sarà diventata dorata e fragrante. Sfornate e portate immediatamente in tavola.

CROSTATA DI MELE ALLE SPEZIE

1 h e 15 m

per 8 persone:

per la crostata:

- 110 gr di farina di grano integrale
- 110 gr di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 150 gr di burro
- 80 ml di acqua ghiacciata

per il ripieno:

- 8 mele grosse
- 200 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- un pizzico di noce moscata
- 1 chiodo di garofano
- 2 cucchiai di burro
- 1 uovo

Preriscaldate il forno a 210°C. Per preparare la crostata, mescolate le due farine con il sale, e setacciatele bene. Tagliate il burro a pezzettini ed aggiungetelo alla farina, mescolando. Unite l'acqua, poco alla volta, mescolate, dividete l'impasto in due e lasciate riposare.

Stendete metà dose di pasta ed usatela per foderare una teglia rotonda imburrata.
Sbucciate le mele, eliminate il picciolo, il torsolo e i semi e tagliatele a fette.

Mescolate assieme la farina, lo zucchero e le spezie. Spolverizzate metà della miscela sulla pasta. Disponete le fettine di mele, sovrapponendo le une alle altre, e cospargete col burro ammorbidito.

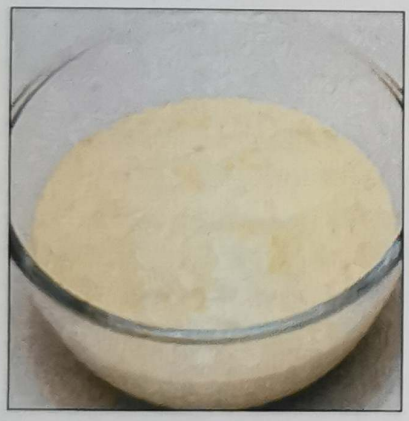
Stendete il secondo strato di pasta ed usatelo per ricoprire la torta. Premete bene con le dita i bordi esterni per sigillare il dolce, quindi punzecchiate la superficie con i rebbi di una forchetta.
Mettete in forno a cuocere per 45 minuti, o fino a quando la crosta sarà diventata dorata.
Togliete dal forno, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e servite.

FRITTELLE AL SESAMO E MIELE

1 h

ingredienti:

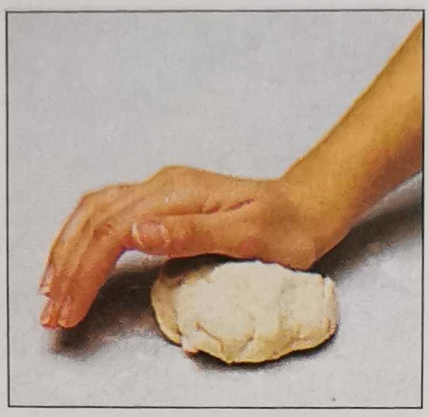
- 7 gr di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 80 ml di acqua bollente
- 110 gr di farina
- 1/2 cucchiaino di sale
- 110 gr di semi di sesamo tostati
- 185 gr di farina, in più
- 60 ml di olio di semi
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 gr di burro
- olio per friggere
- 500 ml di miele
- 35 gr di semi di sesamo tostati, in più



In una terrina, mescolate il lievito con lo zucchero e l'acqua bollente.

Triturate i semi di sesamo in un mixer elettrico.

Coprite e lasciate riposare in un luogo caldo per 10 minuti circa.



In una terrina in vetro di media grandezza, versate la farina, il sale e la miscela di lievito.
Impastate con le mani fino ad ottenere un impasto compatto. Mettete l'impasto nella terrina, coprite con un panno e lasciate riposare per 1 ora e 1/2, finché la pasta non sarà aumentata di volume.

A questo punto, incorporateli alla farina bianca, che avete riservato come aggiunta, all'olio, all'aceto, all'acqua di fiori d'arancio, al tuorlo d'uovo ed al burro. Date una energica rimescolata a tutti gli ingredienti per amalgamarli.

Aggiungete questa miscela all'impasto lievitato. Lavorate bene la pasta con il palmo delle mani per una decina di minuti, fino a renderla soda ed elastica.

Con la pasta, formate tante palline. Quindi create dei salsicciotti che andrete ad avvolgere a mo' di treccina. Ponete le frittelle su di un vassoio, copritele e lasciatele ri-posare per 30 minuti.

Scaldate l'olio in un tegame largo. Versatevi le treccine di pasta e friggetele da ambedue le parti, finché non avranno assunto un bel colore dorato. Scolatele sopra un foglio di carta assorbente da cucina.

Versate il miele in un pentolino e ponetelo a bagnomaria su una pentola di acqua bollente. Immergetevi le frittelle e fatele macerare nel miele per qualche minuto. Scolatele e cospargetele di semi di sesamo.

SFOGLIATA ALLA CREMA

1 h

per 4-6 persone:

- 400 gr di pasta sfoglia surgelata
- 200 gr di marmellata di fragole o ciliegie
- 3 uova intere
- zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- 30 gr di amaretti
- 3 dl di latte
- burro
- 1 arancia
- zucchero al velo

Scongelate la pasta sfoglia, poi stendetela sulla spianatoia. Usatela per rivestire uno stampo del diametro di 24 cm.; bucherellatela con una forchetta, quindi stendeteci sopra la marmellata col dorso di un cucchiaio inumidito.

Coprite e lasciate riposare. Nel frattempo, mettete i tuorli in una casseruola con 4 cucchiai di zucchero e sbatteteli.

Sbriciolate grossolanamente gli amaretti e cospargeteli sulla marmellata. Fate bollire il latte con la vaniglina e la scorza dell'arancia (che poi eliminerete), quindi unite il tutto alla crema. Cuocete, a fuoco basso, fino a quando si sarà ben addensata.

Togliete a questo punto la crema dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro, dopodichè, quando si è raffreddata, versatela sulla torta.

Con i ritagli della pasta, formate delle strisce che adagerete sulla crema, formando una grata e saldandole al bordo.

Spolverate con lo zucchero al velo, collocate in forno preriscaldato a 190°C per 40 minuti, fate raffreddare e servite.

DOLCE AL LATTE

1 h e 15 m

per 4-6 persone:

- 1 lt di latte
- 130 gr di semolino
- 130 gr di zucchero
- 100 gr di mandorle sgusciate
- 4 uova intere
- burro
- 1 limone
- frutta candita
- pangrattato
- sale

Sbucciate le mandorle e immergetele qualche secondo nell'acqua bollente. Pestatele in un mortaio, unendo poco alla volta lo zucchero, sino a fare un composto omogeneo.

Portate ad ebollizione il latte con un cucchiaio di scorza di limone; unite a pioggia il semolino e mescolate con un cucchiaio di legno. Fate cuocere per 20 minuti, sempre mescolando; poi, poco prima di toglierlo dal fuoco, incorporate le mandorle allo zucchero, 30 gr di burro e un po' di sale.

Lasciate intiepidire, poi aggiungete le uova leggermente sbattute.

Nel frattempo, imburrate uno stampo del diametro di 24 cm.. Spolverizzatene il fondo con un po' di pangrattato, rovesciate il composto e distribuitelo uniformemente.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per 30 minuti.

Quando il dolce è pronto, guarnitelo con un po' di frutta candita e servitelo tiepido, oppure freddo, a piacere.

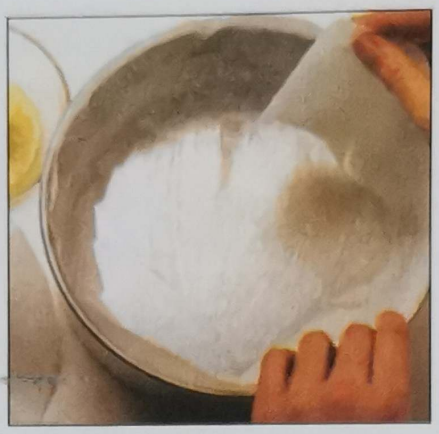
TORTA ALLE MANDORLE

3 h

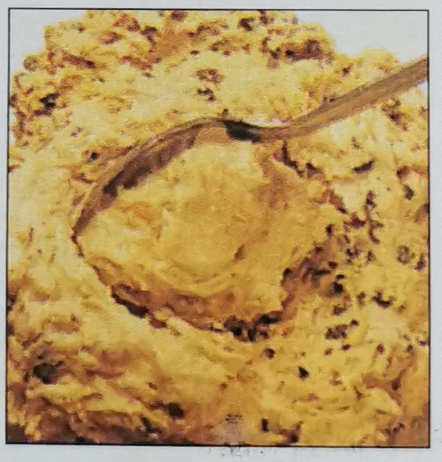
per 6-8 persone:

- 250 gr di burro
- 185 gr di zucchero scuro di canna
- 4 uova, leggermente sbattute
- 200 gr di uva fresca
- 200 gr di uvetta sultanina
- 200 gr di ribes
- 60 gr di scorza di arancia e di limone
- 60 gr di ciliegie candite, tagliate a dadini
- 100 gr di polpa di mandorle
- 100 gr di mandorle a scaglie
- 190 gr di farina autolievitante
- 190 gr di farina
- 2 cucchiai di Rum
- 100 gr di mandorle intere, per decorare

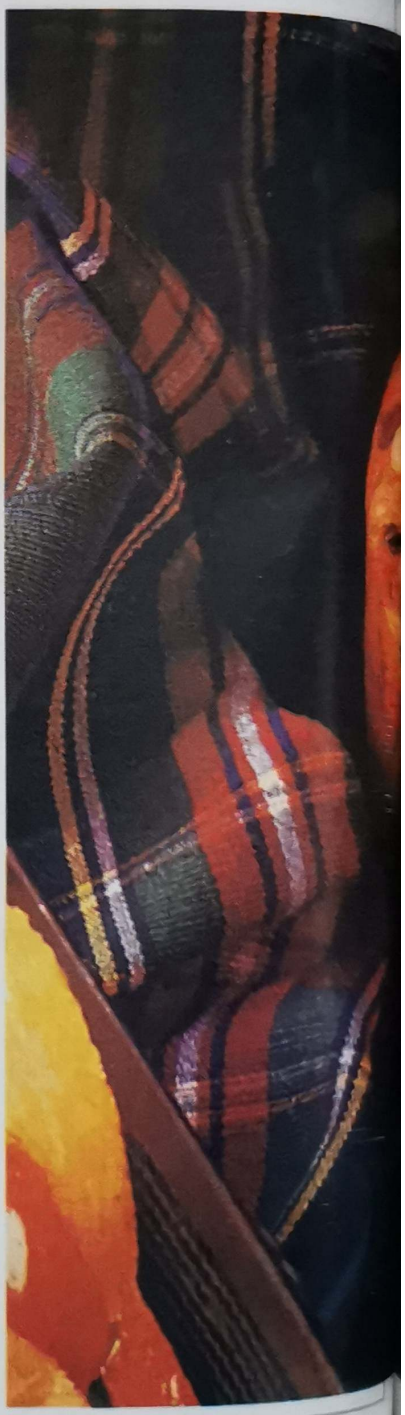
Preriscaldate il forno a 160°C. Imburrate una tortiera rotonda, a bordi alti, del diametro di 20 cm., e foderatela con della carta forno leggermente imburrata.



Con lo sbattitore elettrico, sbattete il burro e lo zucchero in una terrina capiente, fino ad ottenere una crema di colore biancastro. Aggiungete le uova, uno ad uno, mescolando con cura.

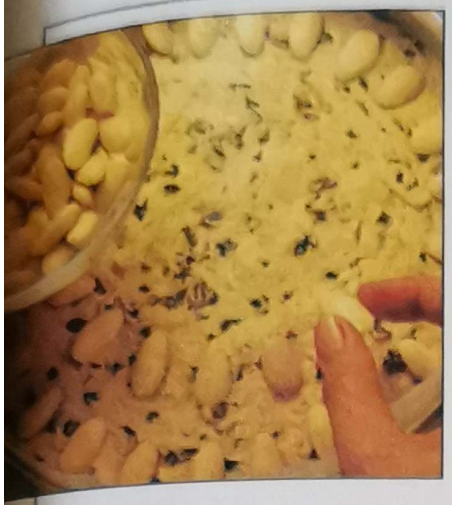


Trasferite il composto in una terrina più grande, ed incorporate la frutta, le scorze di arancia e limone e le mandorle. Aggiungete poi, a cucchiaiate, le farine passate al setaccio alternate al Rum, e mescolate quanto basta per ottenere un impasto liscio e morbido.



Variante

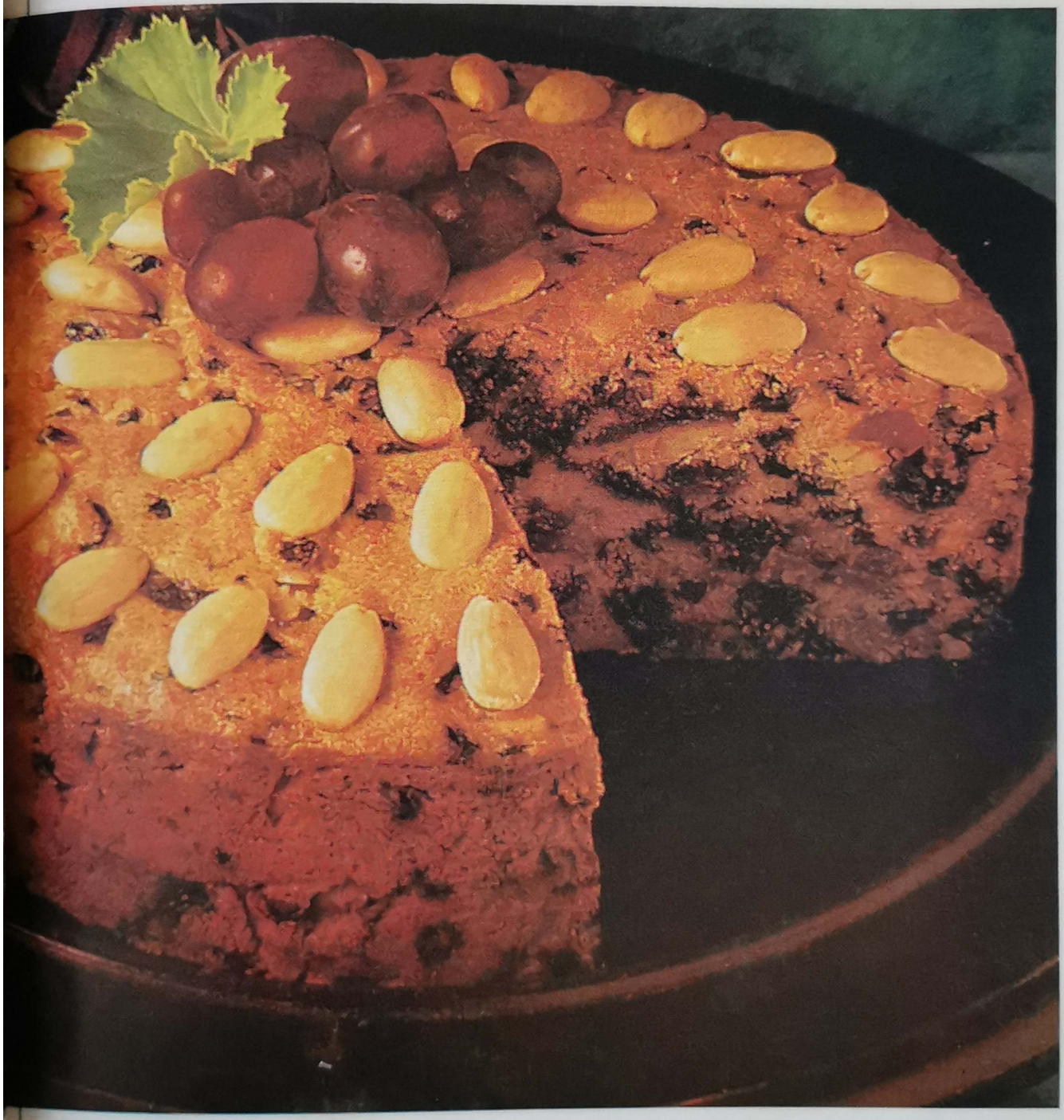
Se li preferite, sostituite i ribes con i mirtilli. Fuori stagione, o per vostra comodità, usate quelli surgelati.



Versate l'impasto nella tortiera imburrata, livellando bene la superficie, e decoratelo con cerchi concentrici di mandorle intere.

Cuocete in forno da 2 ore a 2 ore e 1/2 (accertatevi della perfetta cottura introducendo nella torta uno stecchino di legno che dovrà uscire pulito e asciutto).

Lasciate riposare la torta nella teglia di cottura per alcune ore prima di sformarla. Una volta raffreddata completamente, capovolgetela su un piatto di portata.



SOUFFLE' ALLE MANDORLE

1 h

per 4 persone:

- 4 uova intere
- 300 gr di mandorle sbucciate
- 40 gr di zucchero di canna
- 2 dl di latte
- 30 gr di farina
- 2 cucchiai di Rum
- zucchero al velo
- la scorza di 1 limone
- burro

In una scodella, stemperate la farina e il latte. Unite la scorza di limone grattugiata, versate in una casseruola e fate addensare a fiamma bassa, mescolando continuamente.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire. Nel frattempo, tritate le mandorle. In una ciotola, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a quando saranno diventati gonfi e spumosi. Incorporate le mandorle tritate, il Rum e il composto al latte.

Mescolate energicamente. Montate gli albumi a neve ferma e soda ed aggiungeteli alla crema, mescolando delicatamente per non smontarli. Versate la preparazione in uno stampo per soufflé leggermente imburrato e mettete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero al velo e servitelo subito, accompagnando, se gradite, con una salsa di cioccolato servita a parte.

TORTA RUSTICA ALLE MANDORLE

1 h e 30 m

per 4-6 persone:

- 150 gr di zucchero
- 100 gr di farina gialla macinata finissima
- 5 uova intere
- 160 gr di mandorle
- una manciata di farina bianca
- 200 gr di burro
- 1 limone
- 1 bustina di lievito
- marmellata di albicocche
- un pizzico di sale

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo con la frusta fino a renderlo cremoso.

Incorporate lo zucchero e sbattete per 5 minuti, quindi unite, uno alla volta, i tuorli, mescolando energicamente.

Completate con una presa di sale, la scorza grattugiata del limone, la farina gialla setacciata con il lievito e 100 grammi di mandorle tostate e tritate. Alla fine, incorporate gli albumi d'uovo montati a neve fermissima. Dovrà restare in piedi il cucchiaio.

Imburrate e infarinate leggermente una teglia, del diametro di 24 cm., quindi rovesciateci il composto preparato. Preriscaldate il forno a 180°C e cuocete la torta per 40 minuti.

Lasciate raffreddare il dolce, poi sformatelo. Spalmatene la superficie con un velo di marmellata e con le mandorle rimanenti affettate. Portate in tavola e gustate.

BISCOTTI AL PAPAVERO

40 m

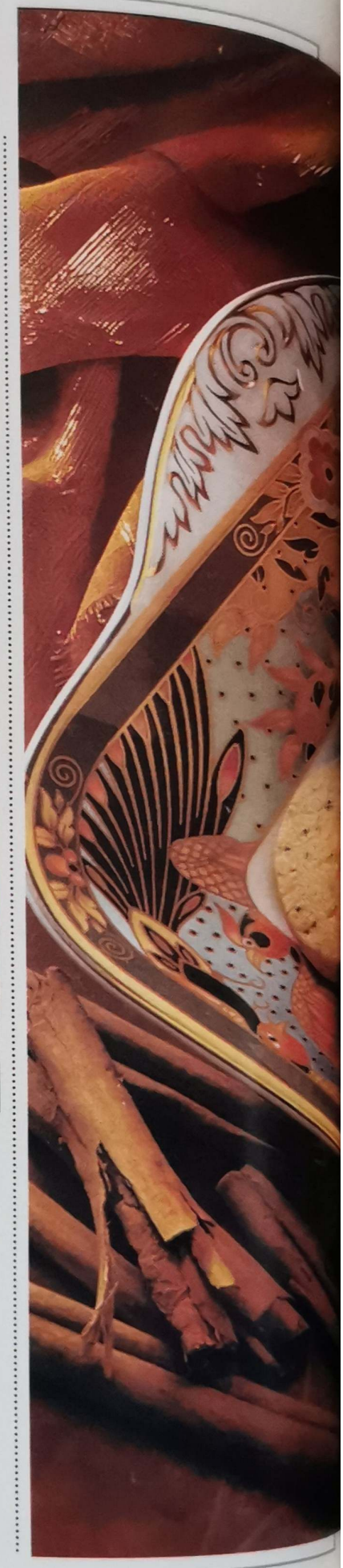
ingredienti:

- 200 gr di burro
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata
- 75 gr di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- 260 gr di farina
- 35 gr di nocciole sminuzzate

Impastate con le mani e formate 2 salsicciotti di 18 cm. circa di lunghezza. Avvolgeteli in un foglio di pellicola per alimenti e lasciateli in frigorifero fino a quando non saranno solidi.

In una terrina, combinate il burro, la scorza di limone grattugiata, lo zucchero e la polvere di cannella. Versate nel recipiente da lavoro di un mixer elettrico e miscelate fino ad ottenere una crema densa. Incorporate il succo di limone ed i semi di papavero e, in ultimo, la farina bianca.

Trascorso il tempo, tagliate i rotolini in rondelle di 8 mm. di spessore. Imburrate una piastra da forno e disponetevi i biscottini. Pressate le nocciole sminuzzate al centro di ogni biscottino. Cuocete in forno, a temperatura moderata, per 12 minuti circa, o fino a quando i biscotti non saranno ben dorati. Fateli raffreddare.



TORTA TIROLESE

1 h e 20 m

per 4 persone:

- 12 albicocche secche
- 18 prugne secche denocciolate
- 4 bustine di té
- 100 gr di uvetta
- 100 gr di mango disidratato
- 250 gr di farina bianca
- 1/2 lt di latte
- 4 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- burro
- un pizzico di sale

Tagliate albicocche, prugne e mango a pezzettini.

Mettete la frutta e l'uvetta, lavata e strizzata, in una scodella, poi irroratele con mezzo litro di té preparato con le quattro bustine. Lasciate a macerare per 2 ore, quindi sgocciolate.

In un'altra scodella, miscelate la farina, due cucchiai di zucchero e un pizzico di sale. Sbattete le uova ed incorporatele al composto. Mescolate bene, poi versate a filo il latte; aggiungete la frutta secca e mescolate.

Rovesciate questa preparazione in uno stampo imburrato, quindi cuocete in forno preriscaldato, a 180°C, per 1 ora.

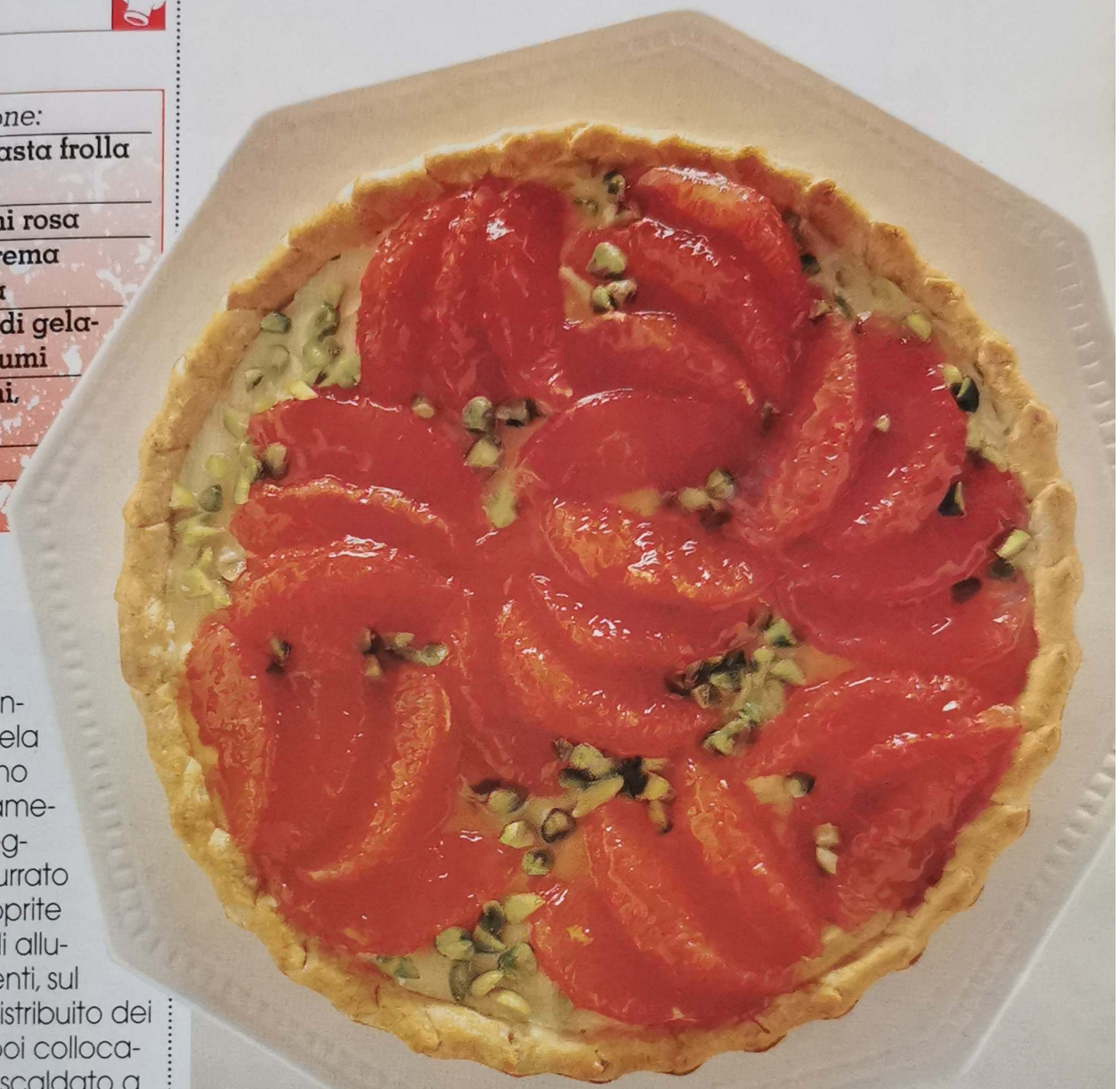
A fine cottura, sformate la torta, decoratela a piacere e servite.

CROSTATA AL POMPELMO ROSA

35 m

per 6 persone:

- 300 gr di pasta frolla surgelata
- 2 pompelmi rosa
- 250 gr di crema pasticciera
- 2 cucchiai di gelatina di agrumi
- 20 pistacchi, tritati
- burro



Fate scongelare la pasta frolla, stendetela ed usatela per foderare uno stampo del diametro di 24 cm., leggermente imburrato e infarinato. Coprite con un foglio di alluminio per alimenti, sul quale avrete distribuito dei fagioli secchi, poi collocate in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Sbucciate i pompelmi al vivo. Levate la pasta dal forno e fatela raffreddare.
Gettate carta e fagioli e spalmate sulla pasta la crema pasticciera.
Decorate con spicchi di pompelmo e pistacchi.

Fate sciogliere la gelatina di agrumi sul fornello, a fiamma bassa, spalmatela sulla superficie del dolce, fate raffreddare e servite in tavola.

Suggerimenti
In alternativa alla gelatina, potrete usare dell'ottima confettura di arance, che spennellerete a velo sulla crostata.

PASTA FROLLA CON MARMELLATA DI MORE

1h

(Dosi per una teglia di cm. 25 x cm. 27):

- **1 confezione di pasta frolla surgelata**
- **250 gr di marmellata di more**
- **2 tuorli d'uovo, per la doratura**

Riscaldate il forno a 180°C.

Scongelate innanzitutto la pasta frolla prima di utilizzarla.

Stendete metà della pasta frolla su una spianatoia infarinata, servendovi di un mattarello, quindi disponetela in una teglia rivestita con carta forno. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta. Ricopritela con marmellata di more.

Stendete l'altra metà della pasta in modo da ottenere un rettangolo di 20 x 30 cm. Ritagliatelo in strisce di 2 cm. di larghezza.

Deponete queste strisce sulla marmellata, incrociandole per formare una griglia. Appiccicate la parte terminale delle strisce sui quattro lati della torta con un po' di acqua.

Refilate la pasta eccedente e poi pennellate la superficie con il rosso d'uovo. Infornate, a 180°C, per circa 30'.

PASTA SFOGLIA CON CREMA DI MANDORLE E MOKA

1h

per 4-6 persone:

- 2 quadrotti di pasta sfoglia surgelata

per la crema di mandorle e moka:

- 50 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 60 gr di mandorle macinate
- 10 gr di farina
- 1 cucchiaio di caffé solubile
- 3 cucchiai di uvette sotto Rum
- 1 tuorlo d'uovo

Togliete la pasta sfoglia dal freezer e mettetela in frigorifero una ventina di minuti prima dell'uso.

Preparate la crema di mandorle: combinate le mandorle macinate con il burro ammorbidito, il rosso d'uovo sbattuto con lo zucchero, l'albume montato a neve, la farina. Aggiungete il caffé solubile e le uvette sotto Rum.

Adagiate la pasta sfoglia in una teglia rivestita con carta forno e al centro mettete la crema di mandorle e caffé.

Pennellate con il tuorlo la pasta attorno alla crema e poi sovrapponete, incrociandolo, l'altro quadrotto di pasta sfoglia. Premete la pasta dove avete pennellato con il tuorlo d'uovo, per fare in modo che si attacchi bene.

Pennellate tutta la pasta con il rosso d'uovo e poi intagliate con un coltello la superficie.

Infornate a 220°C per 15-20 minuti. Quindi abbassate la temperatura a 180°C e fate cuocere per altri 20-25 minuti.

TORTA GOLOSA AL CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

1 h e 20 m

per 6-8 persone:

- 170 gr di farina bianca
- 70 gr di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 250 gr di zucchero semolato
- 2 uova leggermente sbattute
- 250 ml di siero di latte
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 125 gr di burro, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente
- 125 ml di panna montata
- 60 gr di cioccolato bianco a pezzetti

per la copertura:

- 60 gr di burro
- 60 gr di cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria

Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete bene con il burro che avrete lasciato ammorbidire fuori dal frigorifero, oppure con olio, due tortiere rotonde del diametro di circa 20 cm., foderatene i bordi ed il fondo con della carta forno imburrata. Passate al setaccio la farina, il cacao ed il bicarbonato e versateli in una terrina con lo

zucchero. Unite le uova, il latte, l'essenza di vaniglia ed il burro e mescolate per qualche minuto con uno sbattitore elettrico, a bassa velocità, sino ad ottenere una crema morbida e vellutata.

Aumentate la velocità e continuate a mescolare per altri 5 minuti, eliminando tutti gli eventuali grumi, fino a quando il composto raddoppierà di volume. Versatelo quindi nella tortiera, precedentemente imburrata, livellandolo bene in superficie, ed infornate per 40-50 minuti (accertatevi della perfetta cottura introducendo nella torta uno stecchino di legno, che dovrà uscire asciutto e pulito). Lasciate riposare la torta nella tortiera per 15 minuti prima di rovesciarla.

Preparazione della copertura: sciogliete, a fuoco basso, il burro ed il cioccolato in un pentolino, quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Livellate bene la superficie della torta, poi tagliatela a metà orizzontalmente. Spalmate sulla prima metà la panna montata, quindi coprite con la seconda metà. Spalmate rapidamente la superficie del dolce con la glassa al cioccolato, distribuendola uniformemente con una spatolina. Dopodichè, sciogliete il cioccolato bianco sopra un pentolino d'acqua bollente, a bagnomaria, e lasciatelo raffreddare leggermente.

Versate il cioccolato bianco sciolto in una sacca da pasticciere di tela, munita di bocchetta liscia, e disegnate 8-10 cerchi concentrici sulla superficie della torta. Con un bastoncino lungo di legno, incidete leggermente la torta, partendo dal centro e procedendo verso l'esterno, quindi pulite il bastoncino e ripetete l'operazione su tutta la circonferenza della torta, come viene bene illustrato nella immagine. Guarnite con tre praline.

TRONCHETTO GOLOSO ALL'INGLESE

1 h e 20 m

per 8 persone:

- 250 gr di farina integrale
- 100 gr di mandorle
- 80 gr di uvetta passa
- 3 cucchiai di Rum
- 110 gr di burro
- 2 banane
- 50 gr di datteri secchi
- 60 gr di albicocche secche
- 60 gr di prugne secche
- 3 uova
- 3 cucchiai di miele
- la scorza grattugiata di mezza arancia
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiai di panna montata
- 2 cucchiai di pangrattato
- chiodi di garofano
- anice
- zenzero

Preriscaldate il forno a 180°C. Versate il Rum in una scodella e fatevi rinvenire l'uvetta.

In una casseruola, sciogliete 100 gr di burro e fateci saltare le banane sbucciate e tagliate a rondelle. Quando sono pronte, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare.

Tagliate la frutta secca a pezzettini.
In una scodella, mescolate le uova sbattute assieme al miele, e lavoratele fino a quando avrete ottenuto un composto spumoso.
Incorporate adesso la frutta secca tagliata a pezzettini, l'uvetta precedentemente ammorbidita nell'acqua tiepida, le mandorle tritate e le banane raffreddate.

Aggiungete la farina e mescolate. In ultimo, incorporate un pizzico di ciascuna spezia e la panna montata. Mescolate.

Versate il composto in uno stampo per plum-cake, che avrete unto col burro rimanente e spolverizzato col pangrattato. Mettete in forno a cuocere per 1 ora, quindi togliete, lasciate raffreddare e portate in tavola.

MATTONELLE CON UVETTE E NOCI BRASILIANE

50 m

per 20 mattonelle:

- 120 gr di burro
- 110 gr di farina
- 300 gr di zucchero di canna
- 2 uova
- 60 gr di farina di avena
- un pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 140 gr di noci brasiliane
- 90 gr di uvetta passa

Preriscaldate il forno a 180°C. Tagliate il burro a pezzettini. Unitelo alla farina con 2 cucchiai di zucchero, poi lavorate questi tre ingredienti fino a quando avrete ottenuto un impasto morbido e cremoso.

Prendete adesso uno stampo rettangolare, leggermente imburrato e infarinato, e riempitelo con il composto che avete preparato, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaio. Collocate in forno a cuocere per un quarto d'ora circa.

Sbattete le uova con lo zucchero rimasto. Unite la farina di avena, il lievito in polvere ed il sale, poi mescolate bene. Incorporate la vaniglia, quindi le noci sgusciate e spezzettate grossolanamente e l'uvetta, che disporrete secondo la vostra fantasia.

Versate nello stampo, rimettete in forno e fate cuocere per altri 20 minuti. Quando il dolce è cotto, toglietelo dal forno, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, quindi tagliatelo a "mattonelle" e servite in tavola.

MATTONELLE CON UVETTE E NOCI BRASILIANE

50 m

per 20 mattonelle:

- 120 gr di burro
- 110 gr di farina
- 300 gr di zucchero di canna
- 2 uova
- 60 gr di farina di avena
- un pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 140 gr di noci brasiliane
- 90 gr di uvetta passa

Preriscaldate il forno a 180°C. Tagliate il burro a pezzettini.
Unitelo alla farina con 2 cucchiai di zucchero, poi lavorate questi tre ingredienti fino a quando avrete ottenuto un impasto morbido e cremoso.

Prendete adesso uno stampo rettangolare, leggermente imburrato e infarinato, e riempitelo con il composto che avete preparato, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaio.
Collocate in forno a cuocere per un quarto d'ora circa.

Sbattete le uova con lo zucchero rimasto. Unite la farina di avena, il lievito in polvere ed il sale, poi mescolate bene.
Incorporate la vaniglia, quindi le noci sgusciate e spezzettate grossolanamente e l'uvetta, che disporrete secondo la vostra fantasia.

Versate nello stampo, rimettete in forno e fate cuocere per altri 20 minuti.
Quando il dolce è cotto, toglietelo dal forno, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, quindi tagliatelo a "mattonelle" e servite in tavola.

FRUTTA CARAMELLATA

20 m

per 30 pezzi di frutta:

- **spicchi di mandarino (non rompete la pellicina, poiché il caramello non attaccherà)**
- **2 fette di ananas candito, tagliatein tre pezzi**
- **6 fragole regolari**
- **nocciole e noci del Brasile**

Inserite uno stuzzicadenti nella frutta e nelle noci per rendere più semplice la preparazione.
Versate lo zucchero e l'acqua in un tegame, rimestate sul fuoco, senza portarlo ad ebollizione, finché lo zucchero si sarà sciolto completamente.
Togliete dal fuoco quando il caramello sarà biondo.
Aspettate 1 minuto prima di iniziare a tuffare la frutta nel caramello.

Prendete un cucchiaino di caramello e versatelo in una tazza di acqua gelida. Il caramello dovrebbe indurirsi immediatamente e rompersi fra le dita. Se il caramello non é pronto, fatelo bollire per qualche minuto e rifate la prova. Immergete quindi la frutta e le noci, un po' alla volta, quindi appoggiatele su di un vassoio con carta oleata e fatele raffreddare a temperatura ambiente.

TORTA CON PANNA E CIOCCOLATO ALLA MENTA

1 h e 30 m

per 8 persone:

- 350 gr di wafers al cacao
- 60 gr di burro

per la farcitura:

- 1,2 kg di mascarpone o ricotta
- 300 gr di zucchero semolato
- 700 ml di panna da montare
- 4 uova
- 60 ml di Sherry
- 60 ml di caffè forte
- 60 ml di sciroppo alla menta
- biscotti al cioccolato e menta, per guarnire

Preriscaldate il forno a 160°C. Sbriciolate finemente i wafers e mischiateli al burro, che avrete fatto ammorbidire a temperatura ambiente. Imburrate leggermente uno stampo rotondo del diametro di 25 cm. e pressate il composto sul fondo e sulle pareti.

Per preparare la farcitura: lavorate il formaggio con lo zucchero energicamente, fino a quando il composto sarà diventato cremoso e soffice. A questo punto, unite le uova, uno alla volta, sbattendo bene dopo ogni loro aggiunta.

Dividete il composto in due parti. Incorporate il caffé e lo Sherry in una di esso, lo sciroppo di menta nell'altra. Rovesciate poi il composto allo Sherry sopra la base del dolce e mettete in forno a cuocere per 45 minuti.

Versate il composto alla menta su quello allo Sherry ed attendete qualche istante ancora prima di infornare. Rimettete dunque in forno il dolce e fatelo cuocere altri 45 minuti, dopodichè spegnete il forno e lasciate lo sportello leggermente aperto.

A cottura avvenuta, lasciate trascorrere 30 minuti, quindi trasferite la torta su una gratella per farla raffreddare completamente.
Riponetela quindi in frigorifero per qualche ora, infine guarnite con alcuni biscottini al cioccolato e menta (tipo After Eight) e portate in tavola.

DOLCE AL CAFFÉ

1 h

per 6-8 persone:

- 125 gr di burro a pezzetti
- 130 gr di zucchero scuro di canna
- 75 gr di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 1 tazzina di caffè espresso
- 225 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 125 ml di latte
- 30 gr di gherigli di noce, per guarnire

per la glassa al caffè:

- 240 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaino di burro ammorbidito
- 1 tazzina di caffè espresso forte

Imburrate uno stampo rettangolare per dolci a bordi alti da 14 x 21 cm, e foderatelo con un foglio di carta forno.

Mescolate in un pentolino il burro, i due tipi di zucchero, il latte ed il caffè e fate sciogliere il burro a fuoco dolce, mescolando costantemente con un cucchiaio di legno.
Lasciate raffreddare la crema per 10 minuti, quindi incorporate le uova e la farina con il lievito.

Versate il composto nello stampo e cuocetelo in forno, a 180°C, per circa 40 minuti.

Levate il dolce dal forno e capovolgetelo a raffreddare sulla graticola.

Mentre il dolce raffredda, preparate la glassa al caffè: mescolate in una scodella lo zucchero al velo, il caffè espresso ed il burro. Scaldate poi il composto a bagnomaria per scioglierlo leggermente, in modo da poterlo versare, ancora caldo, sopra al dolce. Infine guarnite con i gherigli di noce.

Suggerimenti
Accompagnate la fetta di torta con una mousse al cioccolato o al caffè.

PANE DOLCE ALL'ARANCIA

1 h

per 6-8 persone:

- 90 gr di burro a pezzetti
- 165 gr di zucchero semolato
- 180 ml di latte
- 1 cucchiaio di scorza di arancia grattugiata
- 1 uovo
- 225 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 40 gr di canditi tritati, per guarnire

per la crema viennese all'arancia:

- 125 gr di burro
- 240 gr di zucchero al velo
- 2 cucchiai di succo di arancia

Imburrate uno stampo rettangolare a bordi alti da 14 x 21 cm. e foderatelo con un foglio di carta forno.

Mescolate in un pentolino il burro, lo zucchero, il latte e la scorza di arancia grattugiata. Mettete a scaldare su fuoco dolce, senza portare ad ebollizione, fino a quando il burro si sarà sciolto. Dopodichè lasciate raffreddare il composto una decina di minuti, quindi incorporate le uova e la farina con il lievito. Versate il composto nello stampo ed infornate, a 180°C, per circa 40 minuti. A cottura ultimata, lasciate riposare il dolce qualche istante prima di sfornarlo e rovesciarlo sulla gratella.

Nel frattempo, preparate la crema all'arancia: sbattete il burro in una terrina, con lo sbattitore elettrico, fino a quando sarà diventato il più bianco possibile. Unite un po' alla volta metà dello zucchero al velo, il succo di arancia ed il restante zucchero al velo.

Spalmate la crema sulla superficie del dolce e guarnitelo con una fila di canditi tritati.

Suggerimenti

Potrete aggiungere alla crema all'arancia un cucchiaio di liquore dolce per profumarla, tipo Grand Marnier.

TORTA AI FRUTTI DELLA PASSIONE

1 h e 45 m

per 6-8 persone:

- 125 ml di succo di frutti della passione, passato al setaccio (circa 12 frutti)
- 125 gr di burro a pezzetti
- 500 gr di frutta candita mista
- 60 ml di succo d'arancia
- 220 gr di zucchero semolato
- 3 uova
- 220 gr di farina bianca
- 1 bustina di lievito per dolci
- 30 gr di zucchero al velo

Imburrate una tortiera a bordi alti, del diametro di 20 cm., e foderatela con 3 fogli di carta forno, lasciando fuoriuscire la carta di 5 cm. oltre il bordo della tortiera.

Mettete in una casseruola il succo dei frutti della passione, il burro, la frutta candita, il succo d'arancia e lo zucchero e portate il tutto ad ebollizione, sempre mescolando. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire, senza coperchio, per 3 minuti, quindi coprite e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Incorporate le uova e la farina con il lievito, mescolate bene e versate il composto nella tortiera, livellandolo bene in superficie. Infornate a 160°C per circa 1 ora e 1/2. Levate la torta dal forno, copritela accuratamente con un foglio di alluminio per alimenti e lasciatela raffreddare nella tortiera stessa.

Una volta raffreddata, spolverizzate la torta con lo zucchero al velo e portatela in tavola.

STREUSEL DI MELE

1 h

per 8 persone:

- 1 kg di mele dolci
- 200 gr di marmellata di albicocche
- 100 gr di mandorle tostate
- 100 gr di uvetta
- 125 gr di burro
- 160 gr di farina
- 70 gr di zucchero scuro di canna
- 50 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di cannella in polvere

Preriscaldate il forno a 200°C. Mescolate insieme la farina, lo zucchero di canna e la cannella, poi passate al setaccio. Tagliate il burro a pezzettini ed incorporatelo al miscuglio di farina, poi mescolate energicamente per ottenere un impasto grumoso.

Ungete leggermente una teglia da forno di forma rettangolare.

Sbucciate le mele, tagliatele a metà, eliminate il picciolo e il torsolo e tagliatele a fettine. Mescolatele con l'uvetta e le mandorle tostate tagliate a lamelle. Mischiate questo composto con l'impasto grumoso, quindi disponetelo in un unico strato uniforme nella teglia.

Stendete qua e là la marmellata di albicocche, quindi mettete in forno a cuocere per 45 minuti, o fino a quando la pasta sarà diventata dorata.

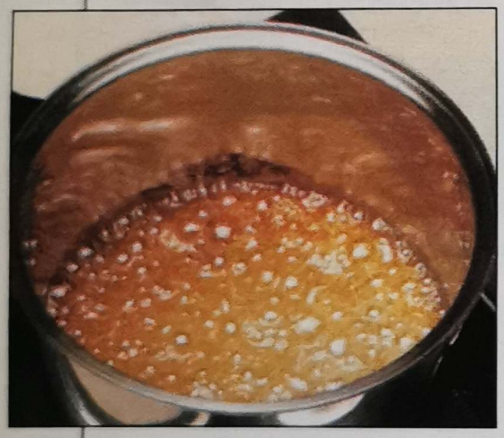
Togliete dal forno, fate raffreddare, poi suddividete in porzioni. Servite con crema pasticciera.

CRÈME CARAMEL PROFUMATO ALL'ARANCIA

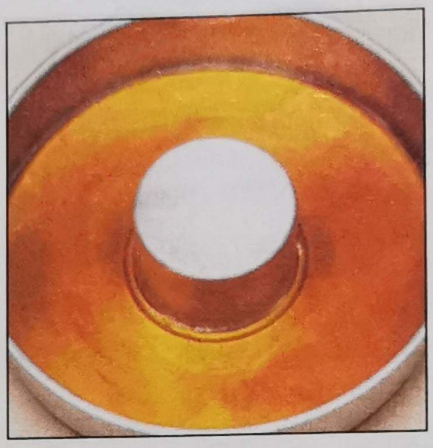
1 h

per 6 persone:

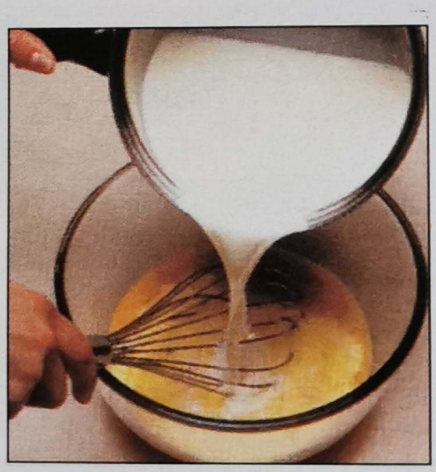
- 125 ml di acqua
- 240 gr di zucchero semolato
- 4 uova intere
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata
- 2 cucchiaini di Grand Marnier
- 2 cucchiaini di essenza di vaniglia
- 250 ml di latte
- 250 ml di panna



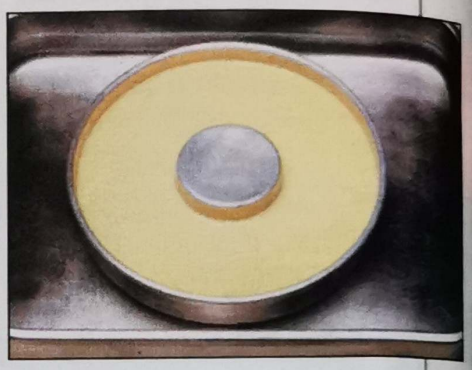
Mescolate in un pentolino l'acqua e 165 grammi di zucchero. Fate sciogliere, a fiamma bassa, lo zucchero, senza portare ad ebollizione.
Quando lo zucchero si sarà completamente disciolto, alzate la fiamma e fate bollire per circa 10 minuti, in modo che il liquido diventi di colore scuro.



Coprite con il caramello ottenuto il fondo di uno stampo per ciambella, precedentemente unto con un po' d'olio.



Mescolate in una terrina le uova, i tuorli, 75 grammi di zucchero, la scorza di arancia, il Grand Marnier e l'essenza di vaniglia e sbattete per qualche minuto con la frusta per amalgamare bene tutti gli ingredienti. In un pentolino, versate il latte e la panna e lasciateli sul fuoco, mescolando, fino a quando saranno prossimi a bollire, dopodiché toglieteli dal fuoco ed incorporateli alla crema alle uova. Passate al setaccio il composto e versatelo quindi lentamente nello stampo.



Mettete lo stampo in una teglia rettangolare da forno, che riempirete con acqua bollente fino a coprire per metà i bordi dello stampo.
Infornate, a 160°C, per circa 35 minuti, quindi togliete lo stampo dall'acqua e lasciate raffreddare il dolce a temperatura ambiente. Una volta raffreddato, mettete lo stampo coperto in frigorifero per tutta la notte. Poco prima di portare in tavola il crème caramel, staccatelo delicatamente dai bordi dello stampo con la lama di un coltello e rovesciatelo sul piatto di portata.

PASTICCINI AL TÈ CON FRUTTA CANDITA E UVETTE

50 m

per 16 pasticcini:

- 310 ml di té
- 135 gr tra frutta candita e uvette
- 450 gr di farina autolievitante
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 2 cucchiai di zucchero
- 20 gr di burro
- panna liquida fresca

Ungete con un po' di burro una teglia quadrata da forno. Dopodichè filtrate il té caldo attraverso un colino, versatelo in un recipiente, immergetevi la frutta candita e le uvette, infine coprite e lasciate a mollo per 20 minuti, o finchè il té sarà completamente freddo.

Setacciate la farina in un recipiente capiente, unite la cannella, le spezie da voi scelte e lo zucchero, incorporate il burro ed amalgamate utilizzando un cucchiaio di legno. Quindi versate il miscuglio di té e frutta e una quantità di panna sufficiente ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Continuate a mescolare, finchè risulterà un impasto omogeneo e compatto. A questo punto, trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo con le mani; quando la pasta diverrà sufficientemente morbida ed elastica, stendetela con un mattarello finchè sarà spessa 2 cm.

Servendovi di uno stampino rotondo, di 5,5 cm. di diametro, tagliate la pasta in tante rondelline, dopodichè sistematele tutte all'interno della teglia, precedentemente preparata, ed infornate per circa 15 minuti. A cottura ultimata, estraete i pasticcini, fateli raffreddare del tutto, quindi serviteli in tavola.

DOLCETTI INTEGRALI AL MIELE

40 m

per 16 dolcetti:

- 300 gr di farina bianca autolievitante
- 160 gr di farina integrale autolievitante
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 60 ml di miele chiaro
- 250 ml di latte, burro

Ungete con poco burro una teglia rettangolare di 19x29 cm. di dimensione, dopodichè setacciate in una terrina abbastanza capiente le due qualità di farina, incorporate 20 grammi di burro, il miele, cospargete con la cannella, infine versate lentamente il latte.

Amalgamate tutti gli ingredienti utilizzando un cucchiaio di legno o, se preferite, usate uno sbattitore elettrico da cucina. Quando risulterà un composto omogeneo, trasferitelo su una spianatoia infarinata e cominciate a lavorarlo con le mani, sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Create uno strato di pasta spesso 2 cm., servendovi di un mattarello, dopodichè tagliatelo con uno stampino circolare del diametro di 5,5 cm., quindi disponete la totale quantità di rondelline ottenute all'interno della teglia, precedentemente preparata, distanziandole di qualche centimetro l'una dall'altra, per non farle attaccare.

Collocate in forno, per circa 20 minuti, a 180°C. A cottura ultimata, estraete i dolcetti, lasciateli raffreddare completamente, quindi serviteli in tavola. Se desiderate, potrete farcirli con della crema al burro, o con della marmellata di vostro gusto.

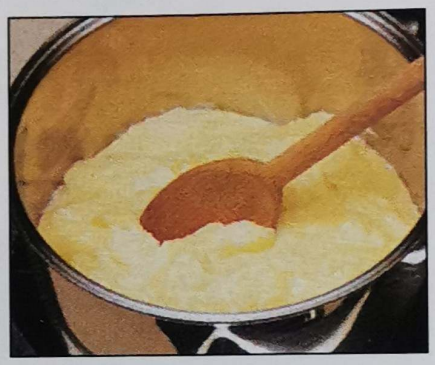
DOLCETTI DI CREMA PASTICCIERA

2 h e 30 m

per 4-6 persone:
- 625 ml di latte
- 1 bastoncino di cannella
- 2 listerelle di scorza di arancia larghe 2 cm. e lunghe 8 cm.
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 gr di farina bianca
- 35 gr di farina di granturco
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 110 gr di zucchero semolato
- farina bianca, in più
- olio di semi, per friggere
- 110 gr di zucchero semolato, in più
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

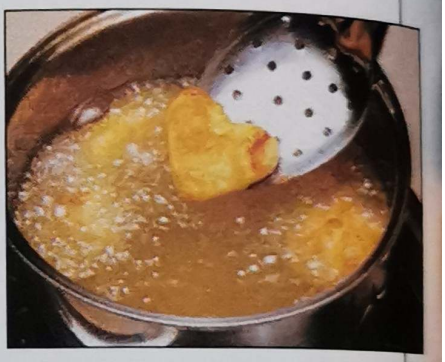
Imburrate uno stampo rettangolare da forno di 20 x 30 cm., e foderatelo con un foglio di carta forno, lasciando fuoriuscire la carta dai due lati più lunghi dello stampo. Mescolate in una casseruola il latte, il bastoncino di cannella e la scorza di arancia e portate ad ebollizione, dopodiché togliete la casseruola dal fuoco, copritela e lasciate riposare per 10 minuti. Eliminate infine il bastoncino di cannella e la scorza di arancia.

Sbattete le due uova intere con il tuorlo, unite i due tipi di farina, l'essenza di vaniglia e lo zucchero in una terrina abbastanza grande, fino ad ottenere un composto vellutato.



Incorporate gradatamente la crema di uova al latte caldo e portate lentamente ad ebollizione, mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la crema sarà diventata densa, abbassate la fiamma e lasciate sul fuoco per un paio di minuti ancora, sempre mescolando, fino a quando la crema inizierà a staccarsi dai bordi della pentola.
A questo punto, versate la crema nello stampo preparato precedentemente e lasciatela raffreddare.
Copritela e mettetela a rassodare in frigorifero per circa 2 ore.

Con delle formine per dolci, ritagliate dalla crema tanti dolcetti.



Infarinateli leggermente, quindi friggeteli, un po' alla volta, in abbondante olio di semi bollente. Quando saranno ben dorati, scolateli con un mestolo forato e lasciateli sgocciolare per qualche minuto su fogli di carta assorbente da cucina.

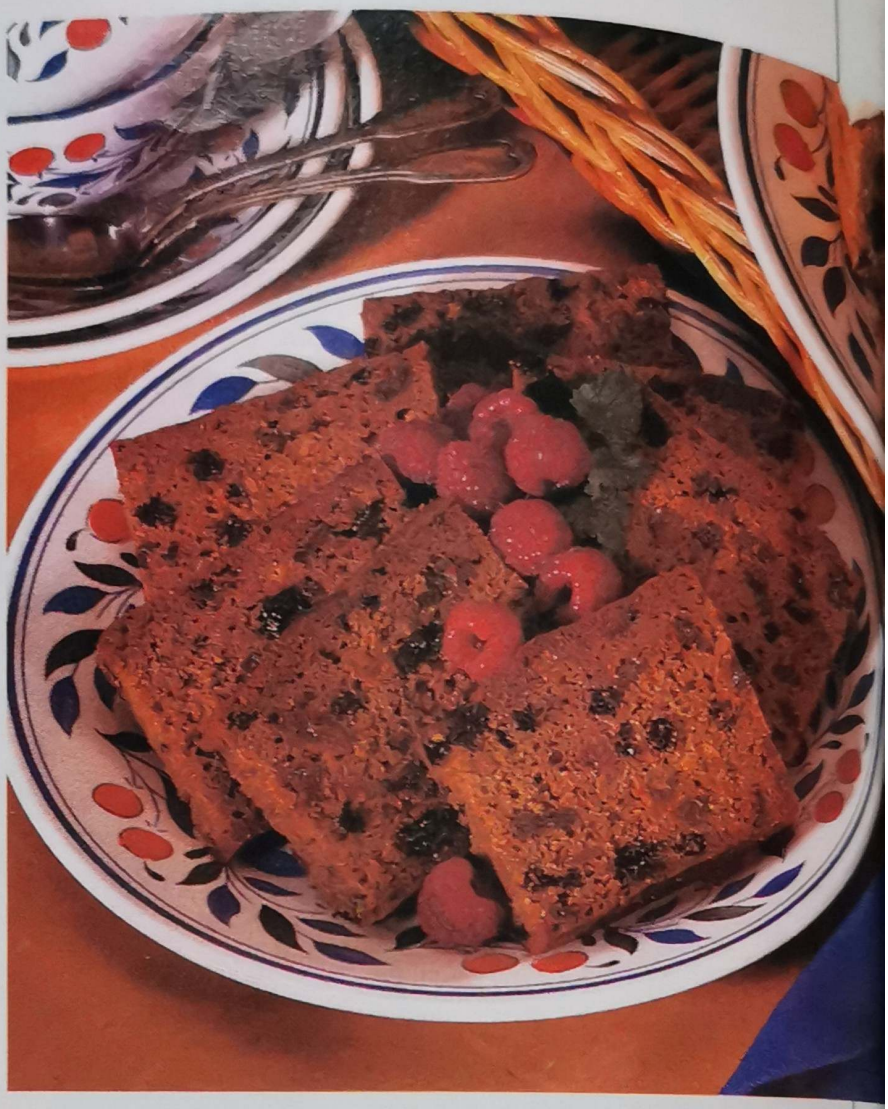
Quando i dolcetti si saranno leggermente raffreddati, passateli rapidamente su di un piatto, dove avrete mescolato lo zucchero con la cannella. Rigirateli e serviteli subito.

DOLCE AL CACAO CON CANDITI

1 h e 45 m

per 6-8 persone:

- 185 gr di burro a pezzetti
- 500 gr di frutta candita mista
- 220 gr di zucchero semolato
- 250 ml di acqua
- 1 cucchiaio di melassa
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 1 tazzina di caffè espresso
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 uova intere
- 335 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci



Imburrate uno stampo quadrato a bordi alti (19 cm. di lato) e foderatelo con 3 fogli di carta forno, lasciando fuoriuscire la carta 5 cm. oltre i bordi della tortiera.

Mescolate in una casseruola, la frutta candita mista, l'acqua, il burro, lo zucchero, la melassa, il cacao, le spezie ed il caffè e portate ad ebollizione, mescolando. Fate sobbollire per 10 minuti, senza coperchio, quindi unite il bicarbonato, coprite la casseruola e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Incorporate i restanti ingredienti, mescolate bene nuovamente e versate il composto nello stampo.

Cuocete in forno, a 150°C, per circa 1 ora e 1/2, dopodichè sfornate il dolce, copritelo bene con un foglio di alluminio per alimenti e lasciatelo raffreddare direttamente nello stampo.

Variante

Sostituite i canditi con l'uvetta sultanina e le prugne secche della California, lasciate ammollare nell'acqua tiepida, e poi sminuzzate.

TORTA DI ZUCCA AL CIOCCOLATO

1 h e 10 m

per 6-8 persone:

- 125 gr di burro a pezzetti
- 1 cucchiaio di scorza di arancia grattugiata
- 100 gr di zucchero scuro di canna
- 1 uovo intero
- 185 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di preparato per la crema pasticciera
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 300 gr di polpa di zucca cotta
- 1 cucchiaio di melassa
- 60 ml di succo di arancia

per la glassa al limone:

- 240 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di arancia o limone
- 30 gr di burro
- 1 cucchiaio e 1/2 di succo di limone

Imburrate uno stampo per dolci da 14 x 21 cm. e foderatelo con un foglio di carta forno.

Mescolate tutti gli ingredienti occorrenti in una terrina con lo sbattitore elettrico, a velocità ridotta, per amalgamarli bene. Aumentate quindi la velocità e continuate a sbattere, fino a quando il composto avrà un aspetto vellutato ed avrà cambiato colore, quindi versatelo a cucchiaiate nello stampo e livellatelo bene in superficie. Cuocete in forno, a 160°C, per circa 55 minuti, poi levate la torta dal forno ed attendete 10 minuti prima di rovesciarla sulla gratella.

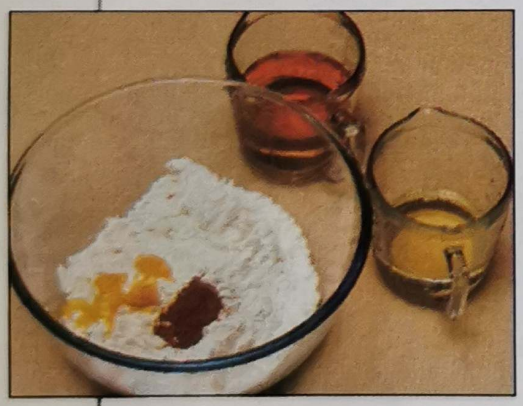
Nel frattempo, preparate la glassa: mescolate in una terrina lo zucchero al velo, la scorza grattugiata del limone o dell'arancia ed il burro ed unite una quantità di succo di limone sufficiente per ottenere una crema vellutata, che spalmerete sopra alla torta, livellandola bene con una spatolina. Guarnite il dolce con spirali di scorza d'arancia, distribuite sopra la glassa al limone.

DOLCETTI FRITTI AL MIELE

50 m

per 6 persone:

- 300 gr di farina bianca
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 80 ml di olio di oliva leggero
- 160 ml di vino dolce da dessert
- olio vegetale, per fritture
- zucchero al velo
- 125 ml di miele
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano interi
- 1 bastoncino di cannella
- 2 stelline di anice

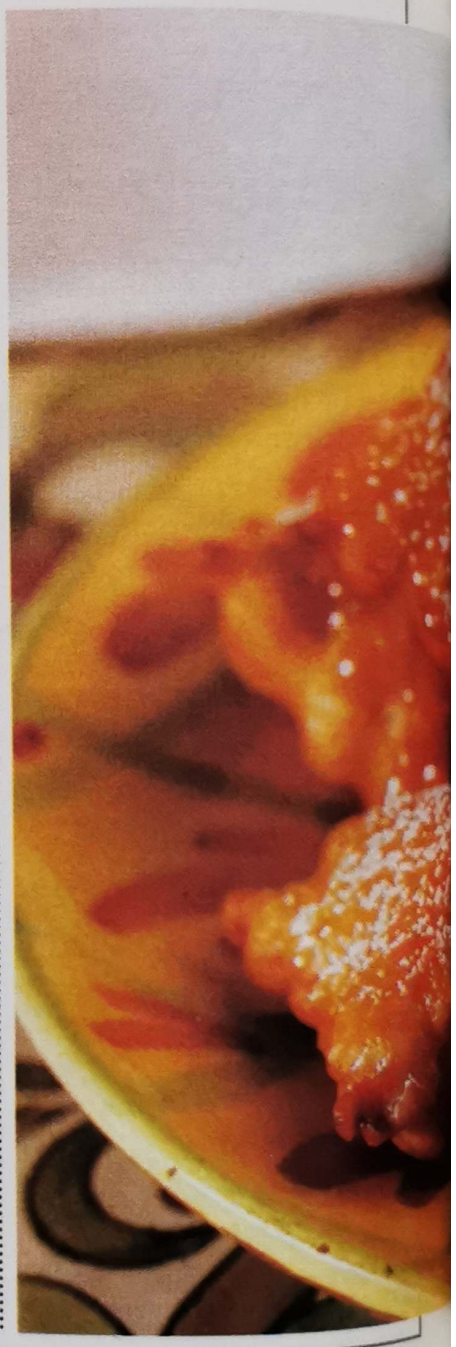


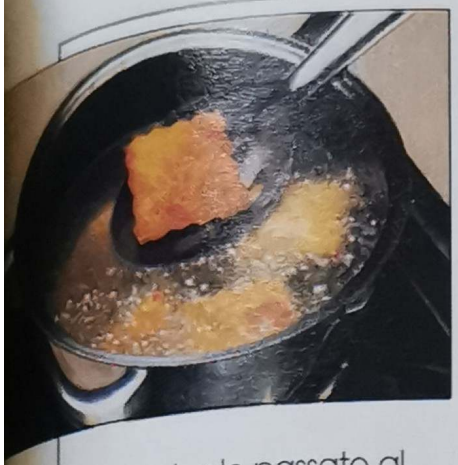
Passate al setaccio la farina con la cannella in polvere e versatela in una insalatiera. Unite la scorza di limone, l'olio ed il vino e mescolate fino ad ottenere un impasto soffice, dopodiché versatelo su un piano da lavoro infarinato ed impastatelo a lungo con la punta delle dita. Coprite la pasta con un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

Dividete l'impasto in due parti, disponetele tra due fogli di carta oleata e spianatele con il mattarello, fino allo spessore di circa 5 mm. Con una formina per dolci, ritagliate tanti quadrati con il lato di 5 cm. (l'impasto dovrebbe bastare per 36 quadrati). Impastate e spianate ogni volta i ritagli di pasta in modo da utilizzarla proprio tutta.

Suggerimenti
Scegliete un tipo di miele chiaro e liquido.

Friggete, un po' alla volta, i quadratini di pasta in abbondante olio di semi bollente, quindi scolateli, servendovi di un mestolo forato, e lasciateli sgocciolare su fogli di carta assorbente da cucina. Spolverizzateli con lo zuc-





chero al velo passato al setaccio. Teneteli momentaneamente da parte.

Nel frattempo, mescolate in una pentolina il miele, i chiodi di garofano, il bastoncino di cannella e le stelline di anice e fate bollire il tutto, a pentola scoperta, per 2 minuti. Versate lo sciroppo al miele in una piccola brocca, dopo aver eliminato le spezie, e lasciatelo raffreddare per 5 minuti. Sistemate i dolcetti su un piatto di portata, irrorateli

con lo sciroppo al miele, quindi serviteli. A piacere, cospargeteli di zucchero.

DOLCE DI NOCI E CANDITI

1 h e 15 m

per 6-8 persone:

- 125 gr di ciliegie candite divise a metà
- 115 gr di ananas candito tritato
- 120 gr di datteri snocciolati e tritati
- 175 gr di noci nostrane, o noci brasiliane
- 50 gr di cocco essiccato, in scaglie
- 1 cucchiaio di farina bianca
- un pizzico di lievito per dolci
- 160 ml di latte condensato

Imburrate uno stampo rettangolare a bordi alti da 8 x 26 cm. e foderatelo con un foglio di carta forno.

Con un cucchiaio di legno, mescolate in una scodella la frutta candita, le noci, i datteri, le scaglie di cocco, la farina con il lievito ed il latte condensato e continuate a mescolare fino a quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati.

Versate il composto nello stampo e cuocete il dolce in forno, a 150°C, per circa 1 ora.

Togliete lo stampo dal forno, copritelo bene con un foglio di alluminio per alimenti e lasciate raffreddare il dolce a temperatura ambiente.

Servite il dolce tagliato a fettine sottili.

Suggerimenti

Questo dolce é, per i suoi stessi ingredienti, così calorico e zuccherino che non richiede l'aggiunta di alcun dolcificante o zucchero, neppure quello scuro di canna.

TORTA CON FRUTTA AL BRANDY

2 h e 10 m

per 6-8 persone:

- 250 gr di burro sciolto
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata
- 250 gr di zucchero scuro di canna
- 500 gr di frutta mista disidratata
- 4 uova intere
- 80 ml di Brandy
- 60 ml di succo di limone
- 300 gr di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di spezie miste

Imburrate una tortiera a bordi alti, del diametro di 20 cm., e foderatela con tre fogli di carta forno, lasciando sporgere la carta 5 cm. oltre i bordi della tortiera.

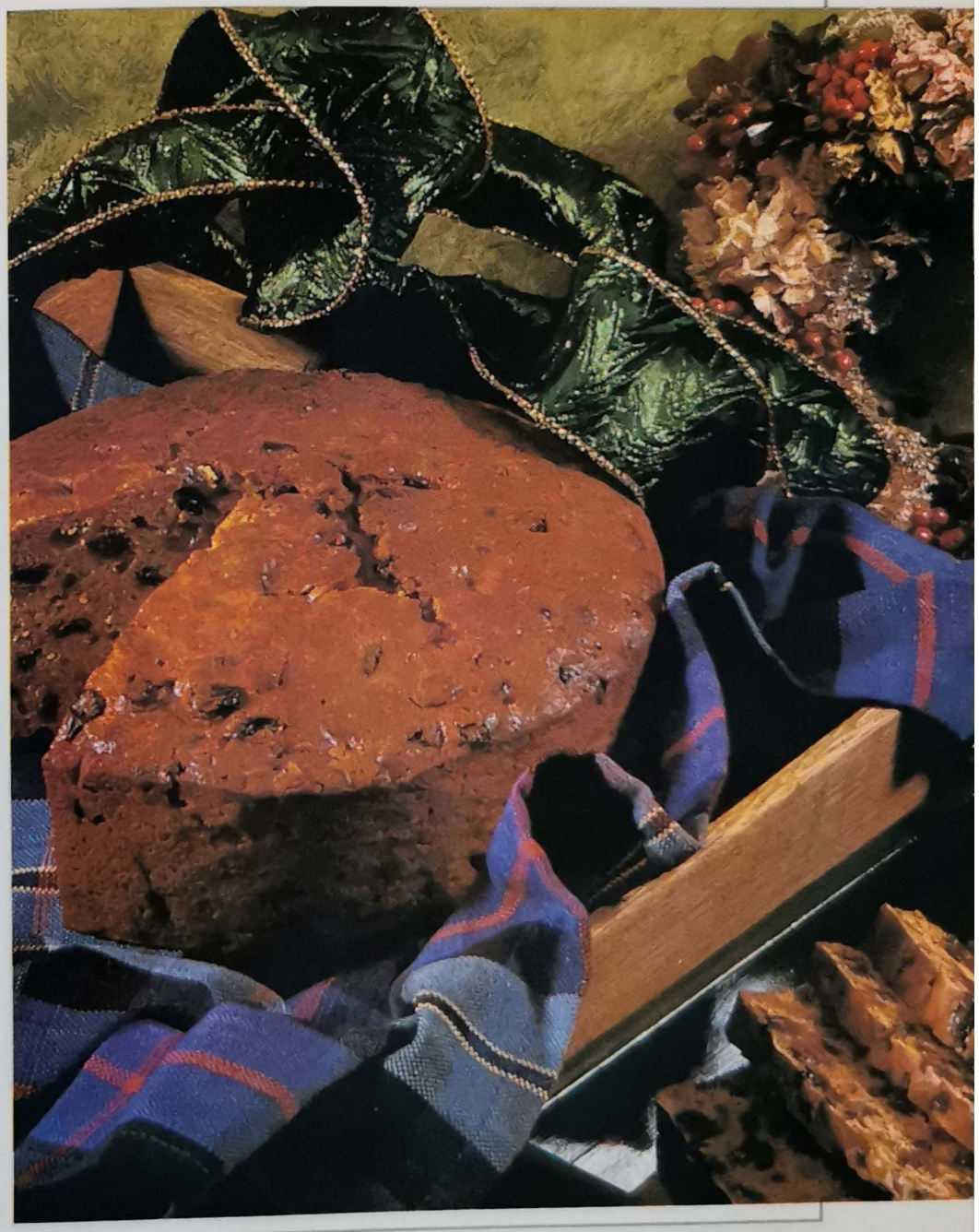
Con un cucchiaio di legno impastate assieme in una terrina la frutta mista, il burro, lo zucchero, la scorza ed il succo di limone, il Brandy, la farina con il lievito, le spezie e le uova e continuate a mescolare, fino a quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati.

Versate il composto nella tortiera e cuocete la torta in forno, a 150°C, per 2 ore.

Levate la tortiera dal forno, copritela con un foglio d'alluminio e fate raffreddare la torta a temperatura ambiente.

Suggerimenti

Se desiderate che la torta emani uno spiccato aroma di liquore, lasciate a macerare per qualche ora la frutta mista disidratata in una scodella con il Brandy, finché ne sarà ben imbevuta.



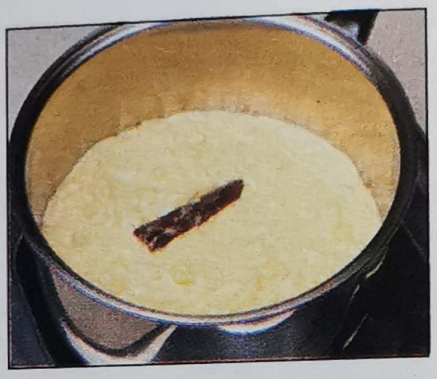
BUDINI DI RISO E MANDORLE CON PERE COTTE

2 h e 25 m

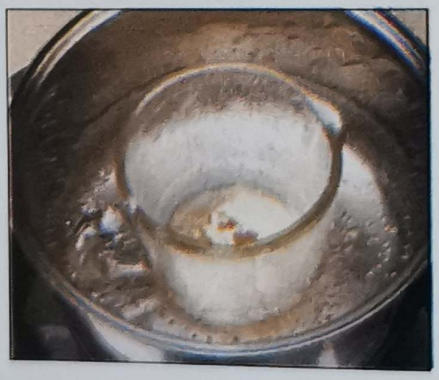
per 6 persone:
- 500 ml di latte
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 1 bastoncino di cannella
- 100 gr di riso
- 40 gr di mandorle tritate
- 250 ml di panna
- 2 cucchiai di gelatina
- 1 cucchiaio di acqua
- 75 gr di zucchero
- 2 albumi d'uovo

per le pere cotte:
- 2 pere ben sode di media dimensione, sbucciate
- 1 limone tagliato a rondelle
- 180 ml di Sherry dolce
- 180 ml di vino rosso secco
- 110 gr di zucchero
- 2 bastoncini di cannella

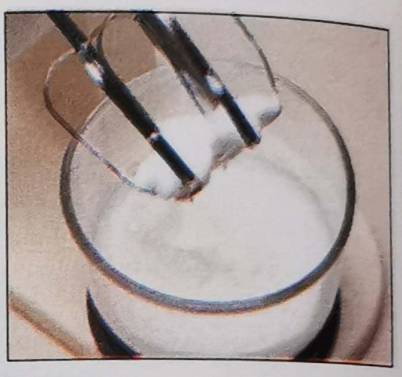
Ungete leggermente con l'olio 6 stampini da forno da 160 ml. Miscelate in una casseruola il latte, la scorza di limone e la cannella, portate ad ebollizione ed incorporate un po' alla volta il riso. Mettete il coperchio e cuocete per circa 15 minuti.



Quando il riso sarà cotto al dente, aggiungete le mandorle e la panna e proseguite la cottura, mescolando, per altri 10 minuti, finché il riso sarà molto morbido ed avrà assorbito completamente il latte.



Sciogliete la gelatina nell'acqua, mescolandola in una ciotolina a bagnomaria. Incorporate dunque la gelatina sciolta e lo zucchero al riso, mescolate e poi lasciate raffreddare il composto. Eliminate, alla fine, il bastoncino di cannella.



Con una frusta elettrica, sbattete gli albumi a neve ben soda in un recipiente, quindi incorporateli in due riprese al riso.

Versate il composto a cucchiaiate negli stampini, copriteli e metteteli a solidificare in frigorifero.

Suggerimenti

Aggiungete una bustina di vanillina nel latte, mentre cuoce il riso. Conferirà al dolce il profumo caratteristico del budino bianco alla crema. Spargete sopra ciascun budino un po' di cannella.

Nel frattempo, preparate le pere cotte: tagliate ciascuna pera in 8 spicchi ed eliminate i torsoli. Mettete gli spicchi di pera assieme a tutti gli altri ingredienti in una casseruola e fate sciogliere lo zucchero su fuoco dolce, mescolando, senza portare ad ebollizione. Cuocete a pentola scoperta per circa 15 minuti, fino a quando le pere saranno cotte e lo sciroppo abbastanza denso.

Capovolgete i budini di riso su piattini individuali da dessert, contornateli da qualche spicchio di pera cotta e dallo sciroppo, quindi serviteli.

SOUFFLÈ DI CIOCCOLATO E MENTA

30 m

per 4 persone:

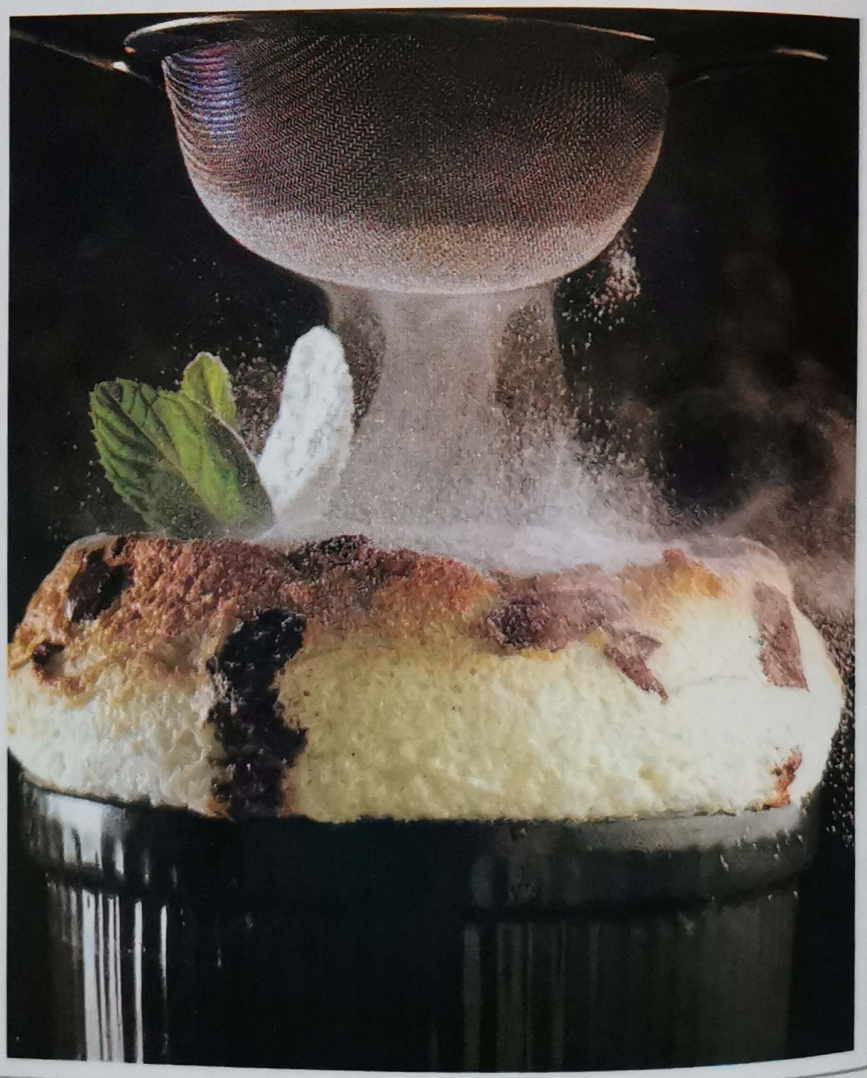
- 30 gr di burro ammorbidito
- 180 gr di zucchero semolato
- 300 ml di crema pasticciera, preparata secondo la ricetta tradizionale
- 50 ml di liquore alla menta
- 6 albumi d'uovo
- 80 gr di cioccolato fondente
- 4 rametti di menta
- 2 cucchiai di zucchero al velo

Ungete 4 stampini da soufflé con il burro e spolverizzateli con 30 grammi di zucchero di semola, ruotandoli in modo che lo zucchero si distribuisca uniformemente su tutta la superficie interna. Preriscaldate il forno a 190°C e mettete a scaldare un piatto da forno.

Versate la crema pasticciera in una ciotola capiente e riscaldatela a bagnomaria, quindi incorporate il liquore alla menta. Montate per qualche minuto gli albumi, unite 150 grammi di zucchero e continuate a montare gli albumi fino a quando saranno ben sodi. Con una frusta, incorporate un terzo degli albumi montati a neve alla crema pasticciera, quindi unite i restanti albumi e mescolate con una spatolina. Tritate il cioccolato fondente ed aggiungetelo agli altri ingredienti.

Versate il composto negli stampini, livellandolo in superficie con una spatolina. Con la punta di un coltello, togliete il composto rimasto attaccato ai bordi degli stampi, quindi disponete questi ultimi sul piatto da forno bollente e cuoceteli in forno, a 190°C, per 7-8 minuti circa.

Sfornate infine i soufflé, guarniteli con un ramoscello di menta, spolverizzateli con una leggera nuvola di zucchero al velo e serviteli immediatamente in tavola.



TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO

1 h e 30 m

per 12 persone:

- 50 gr di cioccolato bianco in tavoletta
- 4 uova intere
- 125 gr di zucchero semolato
- la scorza grattugiata di 1 limone

per la farcitura:

- 50 gr di cioccolato bianco grattugiato
- 150 ml di panna da montare
- 25 ml di succo di limone

per la glassa:

- 175 gr di cioccolato bianco
- 125 gr di burro
- 60 ml di latte
- 175 gr di zucchero al velo

per decorare la torta:

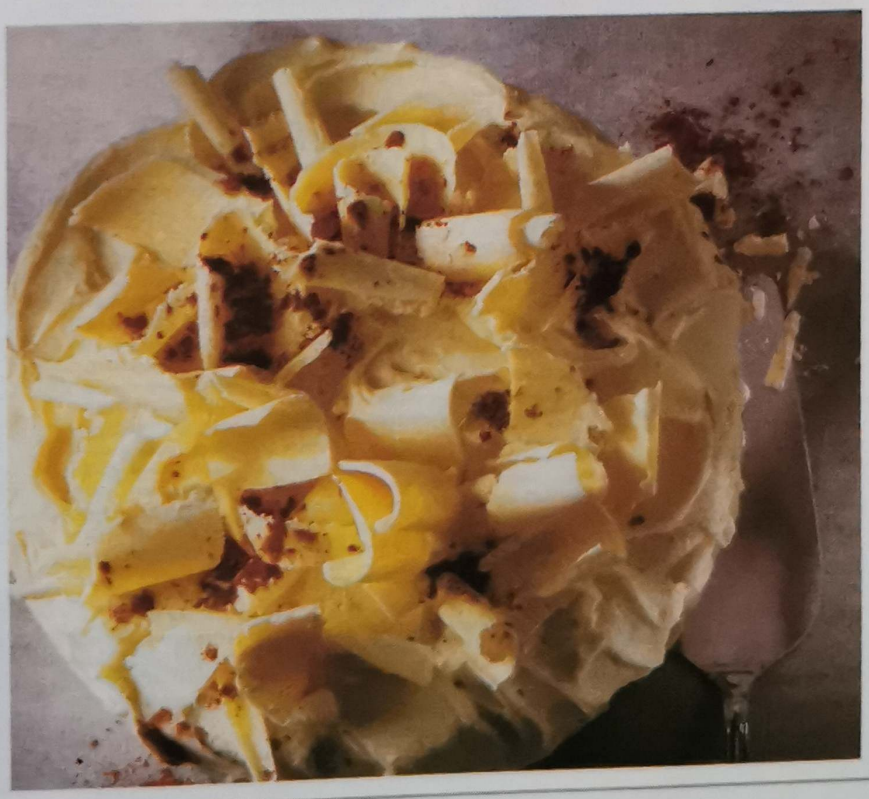
- 300 gr di cioccolato bianco a scaglie
- 50 ml di panna
- cacao in polvere o cannella

Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate una tortiera rotonda e foderatela con un foglio di carta oleata. Grattugiate finemente il cioccolato. Mettete le uova, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata in una terrina, a bagnomaria, e lavorate con un frullino finché il composto sarà raddoppiato di volume. Togliete la terrina dal bagnomaria, mescolate e fate raffreddare.

Passate al setaccio la farina ed unitela alla crema, quindi incorporate il cioccolato grattugiato e mescolate. Versate il composto nella tortiera e infornate per 30-35 minuti, poi rovesciate la torta sulla gratella a raffreddare.

Preparate la farcitura. Grattugiate il cioccolato bianco. Montate a parte la panna, incorporatevi il cioccolato ed il succo di limone. Tagliate la torta a metà e farcitela.

Preparate la glassa. Mettete in un pentolino con il burro ed il latte il cioccolato bianco spezzettato e scioglietelo, su fuoco dolce, mescolando. Quando il composto sarà vellutato, unite lo zucchero al velo. Fate raffreddare la glassa e poi montatela con un frullino; spalmatela sulla torta, livellandola. Sciogliete ora il cioccolato bianco nella panna. Versate la crema in un contenitore e fatela rassodare in frigo. Riducete il blocco di cioccolato in scaglie, per decorare la torta, assieme alla panna ed al cacao.

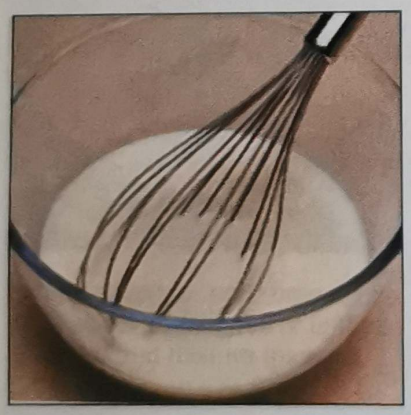


CRÊPES ALLA CREMA DI MANDORLE

1 h e 20 m

per 6 persone:
- 110 gr di farina
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 3 uova, leggermente sbattute
- 30 gr di burro sciolto
- 250 ml di latte
- 2 cucchiai di mandorle tostate, a scaglie
- zucchero al velo

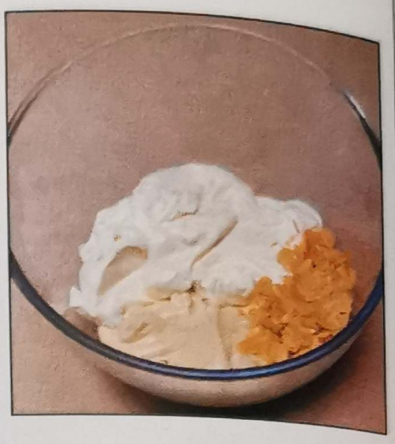
per la crema alle mandorle:
- 150 gr di formaggio alla panna
- 55 gr di zucchero al velo
- 2 cucchiai di Madeira
- 20 gr di mandorle tostate, a scaglie
- 300 ml di panna da montare



Passate al setaccio la farina e versatela in una terrina di media grandezza. Mescolando con la frusta, incorporate un po' alla volta le uova sbattute insieme al burro ed al latte e continuate a mescolare fino a quando la crema avrà un aspetto vellutato. Coprite la terrina e lasciate riposare per 1 ora.

Ungete una padella antiaderente, riscaldatela sul fuoco e versateci due cucchiaiate della pastella, facendo dorare leggermente la crêpe da entrambe le parti. Proseguite allo stesso modo con tutte le altre crêpes, fino ad esaurimento della pastella.

Farcite ora le crêpes con la crema alle mandorle, cospargetele con le mandorle tostate e lo zucchero al velo.

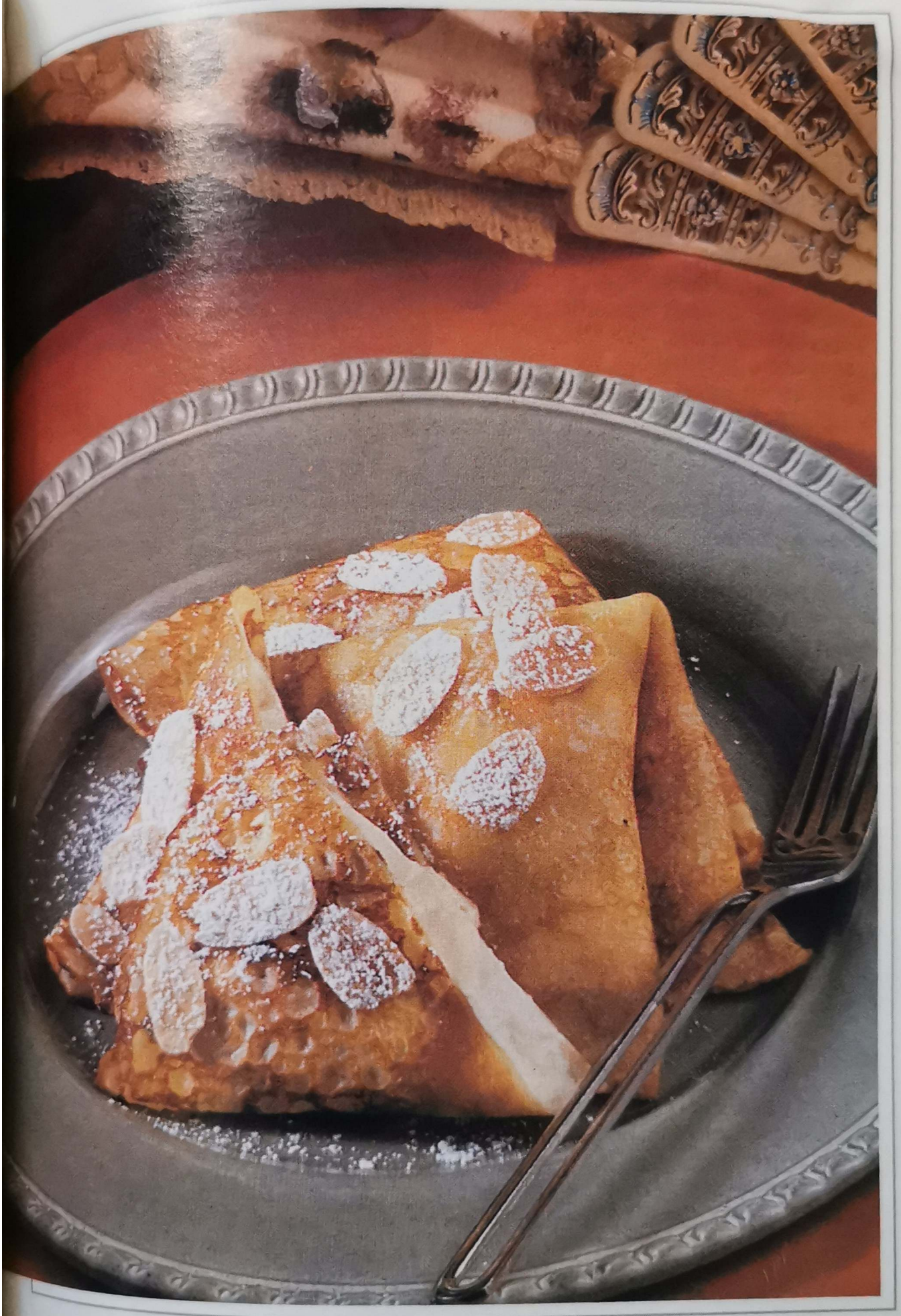


Per preparare la crema alle mandorle: con uno sbattitore elettrico, amalgamate bene in una terrina il formaggio cremoso alla panna e lo zucchero al velo.
Quando la crema sarà densa al punto giusto ed avrà un aspetto vellutato, incorporate le mandorle tostate a scaglie ed il Madeira.

Montate a questo punto la panna, a neve ferma e soda, ed incorporatela alla crema, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno oppure con una frusta da cucina. Usate una spatolina, o la lama piatta di un coltello, per spalmare la crema sulle crêpes.

Suggerimenti

Vi consigliamo di usare come formaggio alla panna del mascarpone, che per la sua cremosità ben si lega ad altri ingredienti nella preparazione di creme dolci.



TORTA DI MELE COTOGNE

1 h e 50 m

per 6-8 persone:

- 50 gr di pistacchi tostati tritati
- 4 bustine di té al limone
- 625 ml di acqua bollente
- 4 mele cotogne di media grossezza (1,3 kg in totale)
- 125 ml di succo di limone
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano sbriciolati
- 880 gr di zucchero semolato

Imburrate una tortiera a bordi bassi del diametro di 23 cm. e spolverizzatene il fondo con una manciata di pistacchi tritati.

Mettete le bustine di té al limone in una terrina capiente, versateci sopra l'acqua bollente e lasciate riposare per 30 minuti, dopodiché eliminate le bustine.

Sbucciate le mele cotogne, privatele del torsolo e tagliatele a dadini. Versate i dadini di mela assieme al té, al succo di limone ed ai chiodi di garofano in una casseruola, portate ad ebollizione e fate cuocere, a pentola coperta, per circa 45 minuti. Quando le mele saranno morbide, frullatele un po' alla volta, per ottenere una crema vellutata.

Rimettete la crema di mele nella casseruola con lo zucchero e fate sciogliere quest'ultimo a fiamma bassa, mescolando. Proseguite la cottura per 30 minuti, a pentola scoperta, così da ottenere un composto denso e scuro. Versatelo nella tortiera e fate raffreddare e indurire a temperatura ambiente.

TORTA DI RISO

1 h e 50 m

per 6 persone:

- 1 lt di latte
- sale
- scorza di limone
- 250 gr di riso
- 150 gr di zucchero
- burro
- pangrattato, preparato al momento
- 20 gr di noci di pistacchio
- 50 gr di noci
- 120 gr di frutta candita
- 3 uova intere
- 10 gr di zucchero vaniglinato
- 50 gr di pinoli
- zucchero al velo

Portate il latte ad ebollizione in un pentolino. Unite il sale e la scorza di limone. Aggiungete il riso e 50 grammi di zucchero, poi coprite e cuocete, a bassa temperatura, per 30-40 minuti, o finché il riso non sarà cotto. Lasciate il riso a raffreddare completamente, dopodichè scartate la scorza di limone.

Preriscaldate il forno a 170°C. Imburrate una teglia rotonda e cospargete la base con il pangrattato. Sminuzzate quindi grossolanamente i pistacchi e le noci e mescolateli con la frutta candita.

Separate i tuorli dagli albumi, poi mescolate i tuorli con lo zucchero rimasto e lo zucchero vaniglinato. Aggiungete il riso, i pinoli e la miscela di noci, pistacchi e frutta candita.

In una ciotola, montate a neve gli albumi. Uniteli poi alla miscela preparata. Mescolate e riversate il tutto nella teglia. Cuocete in forno per 1 ora. Quando la torta sarà raffreddata, cospargetela di zucchero al velo.

TORRONCINI

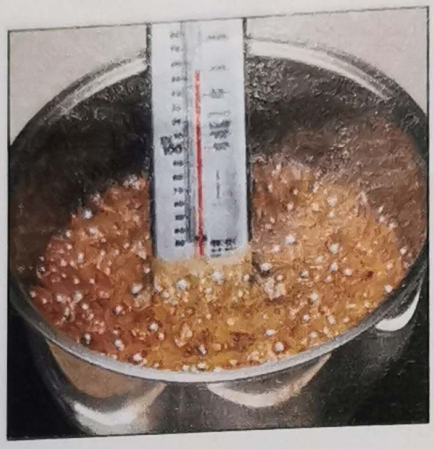
4 h e 30 m

per 50 torroncini:

- 8 fogli di carta di riso da 8 x 15,5 x 20 cm.
- 160 ml di miele
- 80 ml di sciroppo di glucosio
- 60 ml di acqua
- 275 gr di zucchero semolato
- 2 albumi d'uovo
- 640 gr di mandorle bianche tostate
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata

Imburrate due teglie rettangolari con coperchio da 20 x 30 cm. e foderatene le basi con 4 fogli di carta di riso. Ritagliate 2 fogli di alluminio per alimenti dello stesso formato delle teglie, imburrando bene un lato di ciascun foglio.

Miscelate in una casseruola il miele, lo sciroppo di glucosio, l'acqua



e lo zucchero e fate sciogliere, su fuoco dolce, lo zucchero, senza portare ad ebollizione. Una volta sciolto lo zucchero, alzate la fiamma e lasciate bollire per 10 minuti, senza mescolare, fino a raggiungere la temperatura di 150°C (misuratela con un termometro per dolci), oppure fino a quando un cucchiaino di sciroppo, immerso in una tazza di acqua fredda, si spaccherà in tante listerelle sottili. Togliete quindi la pentola dal fuoco.

Nel frattempo, con lo sbattitore elettrico montate in una terrina gli albumi a neve ben soda. Travasateli in una terrina capiente e, con lo sbattitore in funzione, incorporate lo sciroppo caldo, versandolo a filo, senza mai interruzioni. Continuate a sbattere per circa 3 minuti, o comunque fino a quando il composto sarà solido e consistente.

Procedendo rapidamente, incorporate le mandorle e la scorza di limone, dopodiché dividete il composto tra le due teglie, precedentemente preparate, copritele con fogli di alluminio per alimenti e livellate bene la superficie. Togliete l'alluminio e coprite con i rimanenti fogli di carta di riso. Lasciate raffreddare il torrone, a temperatura ambiente, per circa 4 ore, quindi rovesciatelo sul piano da lavoro, refilate i bordi con la lama di un coltello unta d'olio e tagliatelo in tanti torroncini quadrati.

Suggerimenti

Avvolgete ciascun torroncino in un pezzetto di carta stagnola e conservateli in un barattolo o in una biscottiera, in un luogo fresco.

CROCCANTI AL SESAMO

35 m

per 4 persone:
- 330 gr di zucchero
- 60 ml di acqua
- 125 ml di miele
- 300 gr di semi di sesamo tostati

Ungete una teglia da forno dai bordi bassi e ricopritene la base con un foglio di carta forno. In un pentolino, mescolate lo zucchero, l'acqua ed il miele e cuocete a temperatura sostenuta, senza tuttavia portare ad ebollizione il composto. Quando lo zucchero si sarà sciolto, mescolate con un pennellino, o un cucchiaio di legno, affinché i cristalli di zucchero si sciolgano ulteriormente.

Portate ad ebollizione, senza coperchio e senza mescolare. Quando la temperatura raggiungerà i 116°C, incominciate a versare i semi di sesamo.

Mescolate delicatamente il composto e continuate a farlo bollire senza coperchio e senza mescolare ulteriormente. La temperatura dovrebbe raggiungere i 138°C. Una volta raggiunto questo calore, rimuovete il pentolino dal fuoco e riversate il contenuto nella teglia da forno preparata precedentemente. Stendete uniformemente con una spatola. Lasciate raffreddare il composto per una mezz'ora, a temperatura ambiente.

Una volta tiepido, con un coltello affilato tagliate il croccante nella forma che preferite: triangoli, quadrotti, rettangoli... Quando poi sarà completamente freddo, aiutandovi con le mani, dividete meglio i vari pezzi e serviteli in un portadolci.

QUADROTTI ALLE MANDORLE

30 m

per 4 persone:

- 250 ml di acqua
- 250 ml di latte
- 220 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 120 gr di semolino
- 80 gr di mandorle bianche, finemente tritate
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

In un pentolino di medie dimensioni, versate l'acqua, il latte e lo zucchero e cuocete ad alta temperatura, senza portare ad ebollizione, fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto nel liquido. Quindi lasciate bollire per una decina di minuti, mescolando frequentemente.

Nel frattempo, in un'altra pentolina, versate il burro, il semolino e le mandorle tritate e fate cuocere, mescolando costantemente, per 5 minuti, o finché il semolino non si sarà leggermente scurito. Rimuovete dal fuoco.

Gradualmente incorporate il latte caldo alla miscela di semolino, quindi aggiungete la cannella in polvere e portate ad ebollizione. Riducete la temperatura e cuocete per un altro minuto, mescolando bene. Togliete la pentolina dal fuoco.
Coprite con un foglio d'alluminio e lasciate riposare per 15 minuti.

Foderate con un foglio di carta forno una teglia rettangolare e versateci il composto appena preparato.
Con una paletta per dolci, premete delicatamente il composto in modo da renderlo abbastanza piatto ed omogeneo.
Lasciate riposare per una decina di minuti, dopodichè tagliatelo a quadrotti prima di servire.

CRÊPES AL CIOCCOLATO

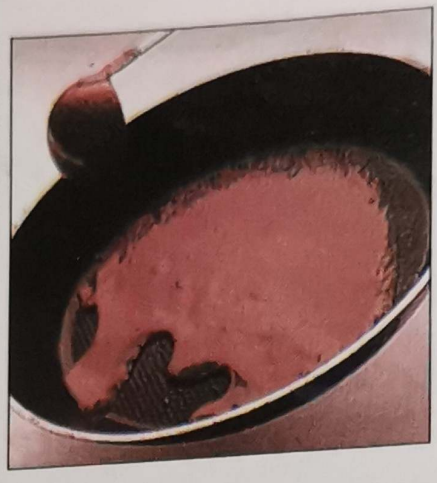
1 h e 20 m

per 12 crêpes:

- 40 gr di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaio di zucchero al velo
- 20 gr di farina bianca
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 75 ml di panna da montare
- 115 ml di latte
- 45 gr di burro
- 250 gr di crema pronta al cioccolato, o Nutella

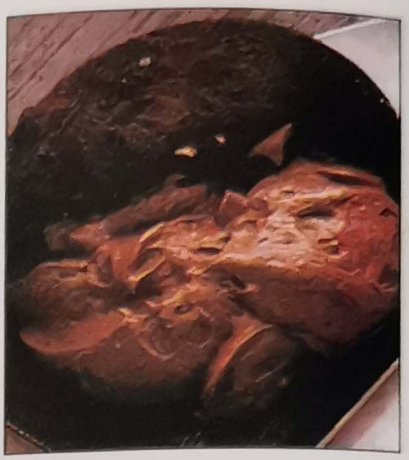
Versate il cacao con lo zucchero al velo, la farina, la panna, le uova intere ed il tuorlo in una terrina e mescolate con una frusta per qualche istante, quindi unite il latte e continuate a mescolare. Coprite la terrina con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare la pastella, a temperatura ambiente, per 30 minuti.

Mettete una padella antiaderente sul fuoco e spennellatela con un po' di burro. Quando sarà rovente, versateci una quantità di pastella sufficiente per coprirne il

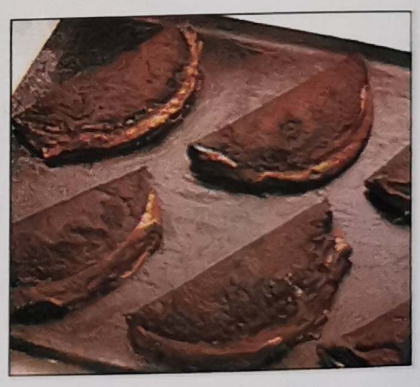


fondo. Cuocete la crêpe per 1 minuto, poi rovesciatela con cura, aiutandovi con una paletta e cuocetela 1 minuto anche dall'altro lato. Procedete allo stesso modo con le altre crêpes, disponendo quelle cotte su un piatto, divise da un foglio di carta oleata, in modo che non si attacchino tra loro. Ogni due crêpes, spennellate nuovamente la padella con un po' di burro.

Lasciate raffreddare le crêpes a temperatura ambiente, poi refilatele con un coltello in modo da ottenere dei cerchi di 14 cm.



Preriscaldate il forno a 200°C e riscaldate sei piattini da dessert. Mettete le crêpes sopra un piatto da forno ricoperto con un foglio di carta oleata e farcitele con 2 cucchiaiate abbondanti di crema al cioccolato o Nutella, secondo i vostri gusti.



Piegate le crêpes a metà, con una spatolina, ed infornatele subito, a 190°C, per 3 minuti. Sfornate le crêpes, spolverizzatele con lo zucchero al velo, quindi sollevatele con una paletta e sistematene due per piatto. Servitele subito.

MINI BIGNÈ ALLE FRAGOLE

1 h

per 16 bigné:
- 30 gr di burro
- 40 cc di acqua
- un pizzico di sale
- 35 gr di farina bianca tipo "00"
- 2 uova intere

per la glassa:
- 100 gr di zucchero al velo
- 1/2 albume d'uovo
- colorante rosso alimentare in polvere

per la panna montata:
- 50 cc di panna da montare
- 1/2 cucchiaio di zucchero
- Brandy q. b.

per la farcitura:
- 8 fragole grosse e mature, a fettine

Preparate innanzitutto i bigné. Mettete sul fuoco l'acqua con un pizzico di sale. Quando bolle, unitevi il burro e, non appena si sarà sciolto, togliete il pentolino dal fuoco. Versate la farina bianca, poco alla volta, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, quindi rimettete sul fuoco e fate cuocere, continuando a mescolare, per circa un quarto d'ora. Adesso togliete dal fuoco ed unite le uova, incorporandole bene al composto, uno alla volta.

Versate il composto a cucchiaiate sulla placca del forno, foderata da un foglio di carta oleata leggermente imburrato. Preriscaldate il forno a 180°C e, quando sarà molto caldo, infornate per una decina di minuti, senza mai aprire lo sportello. A cottura ultimata, estraete i bigné dal forno e fateli raffreddare prima di passare alla farcitura.

Preparate la glassa: versate lo zucchero al velo in una ciotola. Unite l'albume e mescolate energicamente con una frusta da cucina. Stemperate nell'acqua un po' di colorante rosso in polvere. Trasferitelo nella ciotola, poco alla volta, prendendolo con uno stecchino.

Tagliate ora la calotta superiore di ciascun bigné. Immergete quindi il "coperchietto" ricavato nella glassa rosa, dopodichè lasciatela rapprendere.

Per la farcitura: preparate la panna montata. In una ciotola ghiacciata, versate la panna, lo zucchero e due cucchiaiate di Brandy, poi con un frustino elettrico montatela. Farcite ciascun bigné con la panna e guarniteli con fettine di fragole. Quindi richiudeteli con il "coperchietto" immerso nella glassa rosa.

BIGNÈ ALLA CREMA DI CIOCCOLATO

1 h

per 8 bigné:
- 40 gr di burro
- 70 cc di acqua
- un pizzico di sale
- un pizzico di zucchero
- 50 gr di farina tipo "00"
- 2-3 uova

per la crema pasticciera al cioccolato:
- 200 cc di latte
- 3 tuorli d'uovo
- 60 gr di zucchero
- 20 gr di farina tipo "00"
- 10 gr di burro
- 20 gr di cioccolato
- 1 cucchiaino di Rum

per la guarnitura:
- panna montata al cioccolato
- cacao dolce in polvere q. b.

Preparate i bigné, come abbiamo spiegato nella pagina precedente.

Preparate la crema pasticciera: per prima cosa sbattete accuratamente in un recipiente i tuorli delle uova e lo zucchero, poi aggiungete la farina dopo averla setacciata. Quindi, portate ad ebollizione il latte e versatelo, poco a poco, nell'impasto, mescolando in continuazione. In questo modo, eviterete che le uova si possano condensare. Rimettete il tutto sul fuoco e fate cuocere alcuni minuti, senza mai smettere di mescolare, affinché la crema non si attacchi al fondo della pentola. Aggiungete, nel frattempo, il cioccolato, che avrete fuso precedentemente a bagnomaria, e il cucchiaino di Rum. Quando la crema si sarà addensata, sarà pronta. Lasciatela raffreddare.

Levate il "coperchietto" ai bigné e farcite la base di ciascuno di essi con la crema pasticciera al cioccolato.

Versate poi la crema pasticciera al cioccolato anche sulla parte superiore di ogni bigné, ricoprendoli completamente. Sovrapponete ad ogni bigné normale un mini bigné.

Guarnite infine i bigné con la panna montata al cioccolato, che verserete in una tasca da pasticciere con bocchetta rigata, spremendola a coroncina.

ZUCCOTTO AL CACAO

2 h

per 6 persone:

per il pan di Spagna:

- 4 uova
- 120 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaino di zucchero vaniglinato
- 40 gr di farina gialla
- 40 gr di farina bianca

per il ripieno:

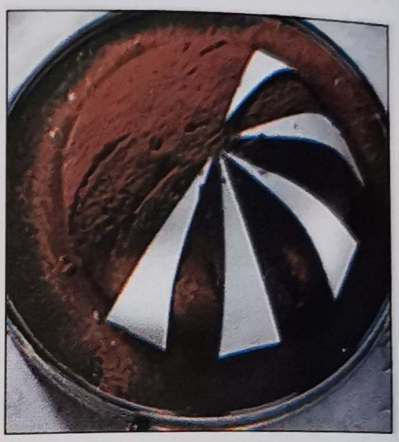
- 60 gr di mandorle bianche, pelate
- 60 gr di noci
- 2 cucchiai di Brandy
- 2 cucchiai di Amaretto
- 120 gr di cioccolato a pezzettini
- 75 ml di panna da montare
- 80 gr di zucchero al velo
- cacao in polvere
- zucchero al velo

Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete una teglia per torte e infarinatene leggermente la base. Separate gli albumi delle uova dai tuorli e mescolate questi ultimi con lo zucchero al velo e quello vaniglinato, fino ad ottenere un composto omogeneo. Montate a neve i bianchi delle uova ed incorporateli delicatamente alla miscela appena preparata. Aggiungete quindi le due farine, un po' alla volta, e miscelate molto bene. Versate il composto nella teglia imburrata e lasciate cuocere in forno per 25 minuti circa, finché la torta non sarà ben dorata. Rimuovetela quindi dal forno e lasciatela raffreddare.

Distribuite ora le mandorle pelate ed i gherigli di noce su una griglia del forno e lasciate tostare per qualche minuto, finché saranno croccanti.

Foderate adesso con la pellicola per alimenti uno stampo rotondo per budino o zuccotto.

Tagliate il pan di Spagna in fette da 1 cm. di spessore per tutta la lunghezza della pasta. Con queste fette, foderate lo stampo, poi irroratele con il Brandy e l'Amaretto. Tenete da parte alcune fette per coprire il dolce, a fine preparazione.



Tritate grossolanamente le mandorle e le noci. Sminuzzate il cioccolato e montate a neve la panna. Mescolate delicatamente questi ingredienti e riversateli all'interno dello stampo foderato di pan di Spagna. Livellate la sommità e copritela con le fette messe da parte.

Coprite la base con altra pellicola e riponete lo zuccotto in freezer per 6 ore, o anche per tutta la notte. Levate poi la pellicola, rovesciate lo zuccotto e cospargetelo di cacao. Poggiatevi sopra dei triangoli di carta e cospargete lo zucchero.

BIGNÈ VESTITI A FESTA

1 h

per *10 bigné:*
- 40 gr di burro
- 100 cc di acqua
- un pizzico di sale
- un pizzico di zucchero
- 55 gr di farina tipo 00
- 3 uova

per la crema pasticciera:
- 200 cc di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 50 gr di zucchero
- 15 gr di farina tipo 00
- 5 gr di amido di mais
- 100 cc di panna montata
- glassa rosa, pronta
- ciliegie sciroppate
- prugne fresche
- noccioline tritate
- foglioline di menta
- cioccolato fuso

Preparate i bigné, seguendo le istruzioni date alle pagine precedenti.

Preparate poi la crema pasticciera, sempre seguendo le istruzioni fornite precedentemente.

Preparate la glassa rosa, anche in questo caso attenendovi alle spiegazioni date nella prima ricetta della serie dedicata ai bigné.

Incidete la parte superiore di ogni bigné e farciteli con la crema pasticciera. Spremeteci sopra la panna montata e decorate con ciliegine, prugne, noccioline tritate. Ultimate con la glassa e cioccolato fuso.

Suggerimenti

Intingete uno stecchino di legno nel cioccolato fuso, ancora bollente, e decorate come più gradite i vostri bigné. Scegliete ciliegie al liquore anziché sciroppate.

FRITTELLE ALLA CREMA PASTICCIERA

1 h

per 20 frittelle:

- 35 gr di burro
- 50 cc di acqua
- 40 gr di farina
- 2 uova

per la crema pasticciera:

- 100 cc di latte
- 1 tuorlo e 1/2
- 25 gr di zucchero
- 15 gr di farina bianca tipo 00
- essenza di vaniglia

per guarnire:

- marmellata di albicocche q. b.
- confettini argentati

Preparate la pastella per i bigné, seguendo le istruzioni date in precedenza (vd. 1° ricetta bigné).

Fate riscaldare, in un tegame dal fondo antiaderente, abbondante olio di semi, che dovrà raggiungere la temperatura di 180°C circa. Versatevi poi, un po' alla volta, piccole cucchiaiate di pastella.
Rigirate le frittelle con una paletta da cucina, per farle dorare uniformemente, quindi scolatele su fogli di carta assorbente da cucina, in modo che rilascino tutto l'unto.

Preparate la crema pasticciera con gli ingredienti indicati, come spiegato in altra ricetta.

Quando saranno raffreddate, forate le frittelline lateralmente con un coltellino appuntito e, servendovi di una siringa da pasticcieria, farcitele con la crema pasticciera.

Per finire, pennellatele con la marmellata di albicocche e decoratele con una manciata di confettini argentati sparsi qua e là.

MEZZELUNE DI DATTERI E NOCI

40 m

ingredienti:

- 250 gr di farina
- 125 gr di burro
- 60 ml di acqua ghiacciata
- zucchero al velo

per la farcitura:

- 250 gr di datteri freschi snocciolati
- 80 ml di acqua
- 75 gr di noci sminuzzate
- 1/4 di cucchiaino di cannella in polvere

Variante

Anziché usare il forno, potrete friggere le mezzelune di pasta nell'olio bollente. Scolate i dolcetti fritti su carta assorbente e accertatevi che siano asciutti prima di cospargerli di zucchero.

Trascorso il tempo necessario, stendete in una sfoglia sottile la pasta con un mattarello infarinato, poi, con uno stampino rotondo, ricavate da essa tanti dischetti del diametro di 7 cm. circa ciascuno.

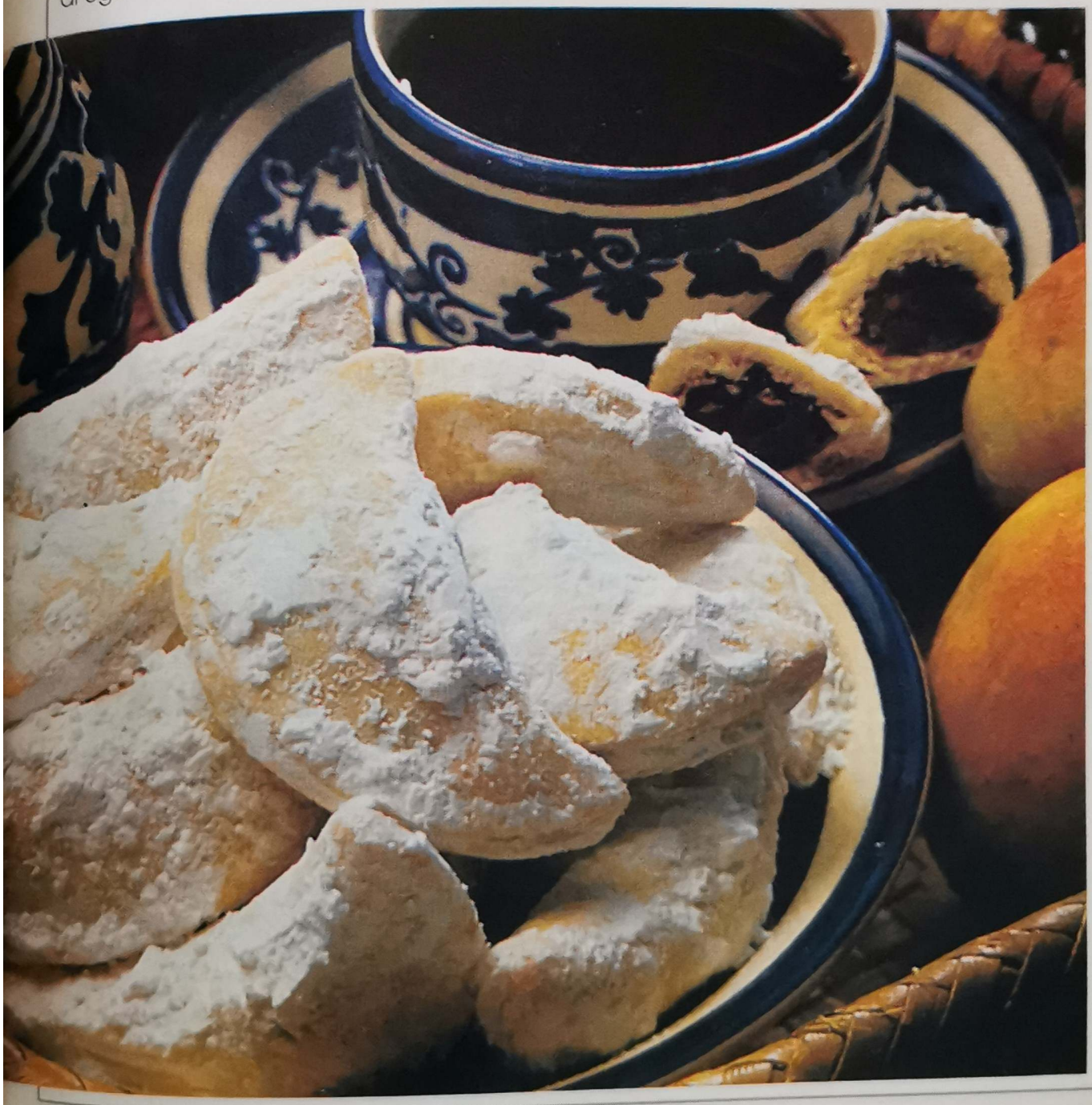
Versate la farina in una insalatiera di vetro. Unite il burro ammorbidito e gradualmente aggiungete l'acqua fredda. Mescolate fino ad ottenere un impasto sodo. Lavoratelo con le mani su una superficie infarinata, per 5 minuti circa. Quindi, coprite la pasta con un panno e lasciatela riposare per 1 ora circa.

Preparate la farcitura: in una pentolina, mescolate i datteri, snocciolati e sminuzzati, con l'acqua e fateli cuocere, a temperatura sostenuta, per 5 minuti circa, fino a quando non si saranno ben ammorbiditi. Dopodichè, aggiungete le noci sminuzzate e la cannella in polvere. Mescolate il tutto e lasciate raffreddare.

Ponete al centro di ogni dischetto di pasta un cucchiaino di ripieno, proprio nello stesso modo in cui si preparano i ravioli. Richiudete quindi la pasta a mezzaluna e sigillate bene i bordi pressandoli con le dita e poi spennellandoli con un po' di acqua.
Se non procedete immediatamente alla cottura dei dolcetti, sarà bene coprirli con un canovaccio inumidito per non far seccare la pasta.

Riponete le mezzelune su una placca da forno leggermente imburrata e lasciate cuocere, a temperatura moderata, 150°C, per 20 minuti circa.

Sfornate, lasciate raffreddare i dolcetti e poi spolverizzateli con lo zucchero al velo prima di portarli in tavola.



GIRELLE DI MANDORLE E DATTERI

1 h

ingredienti:

- 300 gr di pasta sfoglia
- 40 gr di burro
- 400 gr di datteri freschi, snocciolati
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino noce moscata grattugiata
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 125 ml di panna
- 40 gr di mandorle, tritate finemente
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata

Stendete la pasta sfoglia finemente, in modo da ottenere un rettangolo abbastanza ampio e sottile.

Dopodichè, tagliate un foglio di carta forno della stessa dimensione del rettangolo di pasta e ponetelo al di sotto della pasta stessa, spennellando poi ogni lato della pasta e la parte superiore della carta con il burro fuso. Tenete da parte la pasta e copritela.

In una pentolina, versate i datteri con tutte le spezie, la panna, le mandorle e la scorza di limone e fate cuocere, a fiamma moderata, mescolando frequentemente con un cucchiaio di legno, finché i datteri non si saranno ammorbiditi e la panna non sarà stata del tutto assorbita.

A questo punto, lasciate raffreddare per un po' il composto a temperatura ambiente.

Versate la farcitura sul rettangolo di pasta, lasciando uno spazio libero di 4 cm. lungo il bordo più lungo del rettangolo. Avvolgete la pasta a rotolo servendovi del foglio di carta forno come guida.

Coprite con un panno e tenete in frigorifero per una trentina di minuti circa.

Trascorso il tempo di riposo, affettate il rotolo, disponete le girelle su di una placca leggermente imburrata e passate in forno caldo, a temperatura moderata, 150°C, per una ventina di minuti circa. Sfornate quando le girelle vi appariranno belle dorate e croccanti.

Suggerimenti

Usate la pasta sfoglia pronta surgelata. Accertatevi sempre che sia ben scongelata prima di accingervi a lavorarla e stenderla con il mattarello.

CIAMBELLA FARCITA ALLA PANNA MONTATA

2 h e 30 m

per *1 ciambella:*
- 40 gr di burro
- 50 cc di acqua
- 50 cc di latte
- un pizzico di zucchero
- un pizzico di sale
- 65 gr di farina tipo 00
- 1 e 1/2 - 2 uova

per la crema pasticciera:
- 200 cc di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 50 gr di zucchero
- 12 gr di farina tipo 00
- 12 gr di amido di mais
- 10 gr di burro
- 2/3 di cucchiaio di Kirsch

per la guarnitura finale:
- panna 100 cc
- 1 cucchiaio di zucchero al velo
- 1 tuorlo stemperato
- mandorle in scaglie

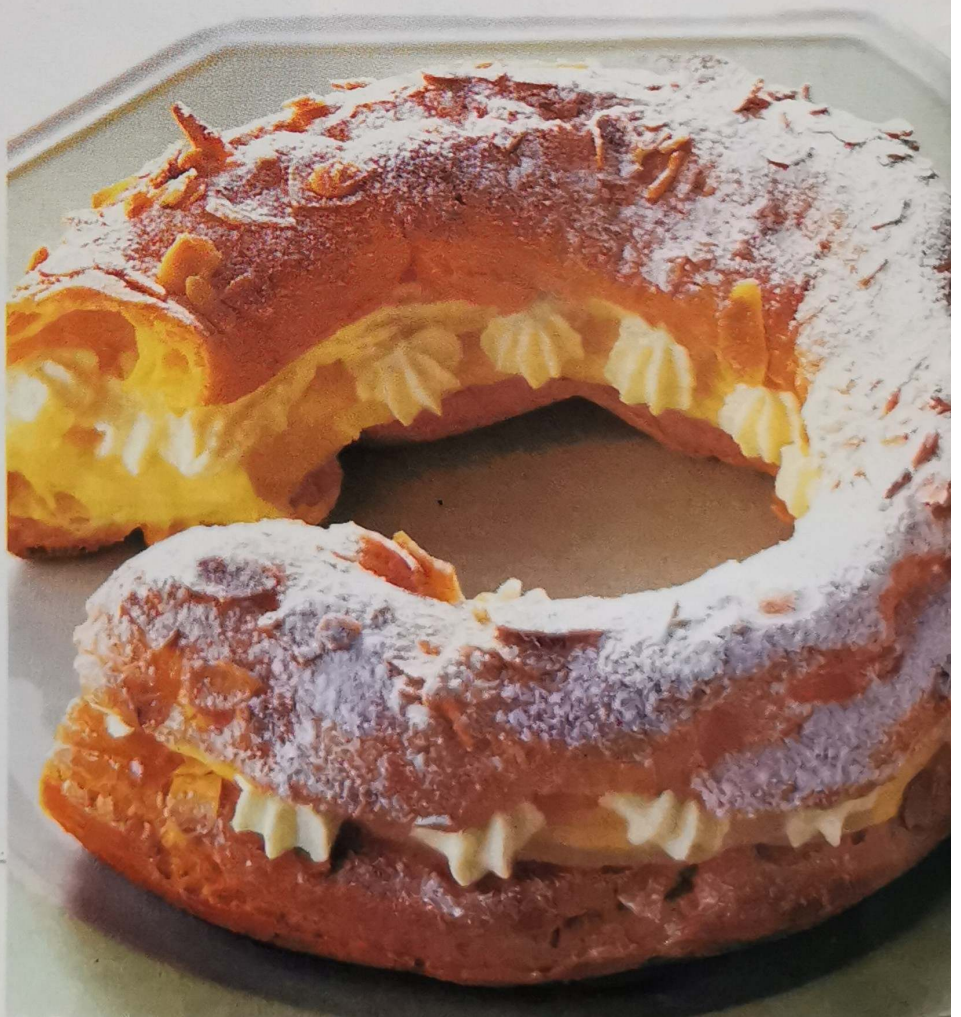
Preparate la pasta per bigné, seguendo le istruzioni che vi abbiamo già dato nelle pagine precedenti.
Nel corso della preparazione, ricordatevi di mescolare assieme latte ed acqua e, una volta che avrete trasferito il composto nel pentolino, aggiungete anche il burro.

Trasferite la pasta per bigné in una sacca da pasticciere con beccuccio abbastanza grande e liscio. Spremetela nella teglia, creando un cerchio del diametro di 18-20 cm. Spremete poi un altro cerchio all'interno.

Sopra questi due cerchi, spremetene un terzo. Pennellateli tutti con il tuorlo d'uovo stemperato in acqua. Appiccicate le mandorle in scaglie e spruzzate un po' d'acqua.

Infornate a 200°C per circa 20 minuti. Abbassate la temperatura, a 180°C, e cuocete per altri 10 minuti. A cottura avvenuta, togliete dal forno e tagliate la ciambella in 2 strati.

Farcite con crema pasticciera e panna montata. Coprite la ciambella con la pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per circa 2 ore. Prima di servire, spolverizzate con zucchero al velo.



QUADROTTI CON PANNA E FRAGOLE

40 m

per 8 dolcetti:

per il pan di Spagna:

- 3 uova intere
- 90 gr di zucchero
- 65 gr di farina tipo 00
- 20 gr di amido di mais
- 30 gr di burro

per la guarnitura finale:

- 150 cc di panna
- 1 cucchiaio e 1/2 di zucchero
- 10-15 fragole
- cacao in polvere
- zucchero al velo

Preparate innanzitutto l'impasto per il pan di Spagna, con gli ingredienti indicati.

Trasferitelo in una teglia foderata con carta forno. Infornate a 180°C per 12-15 minuti.

A cottura avvenuta, staccate la carta e lasciate raffreddare.

Dividete in due parti il pan di Spagna; spalmatene una con la panna montata e disponetevi sopra le fragole.

Copritele con altra panna montata e chiudete poi con l'altra metà di pan di Spagna. Premete leggermente con le mani.

Tagliate 8 quadrotti e guarniteli con cacao in polvere e zucchero al velo, come da foto.

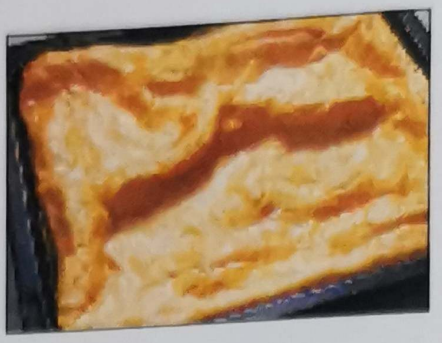
TRANCI DI PASTA DI BIGNÈ

40 m

per *1 teglia:*
- 50 gr di burro
- 100 cc di acqua
- un pizzico di sale
- un pizzico di zucchero
- 60 gr di farina tipo 00
- 3 uova

per la crema pasticciera:
- 200 cc di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 40 gr di zucchero
- 2 cucchiai di farina tipo 00
- 1 cucchiaino di Rum
- zucchero al velo
- cacao in polvere

Preparate la pasta per bigné, seguendo le istruzioni datevi in precedenza.
Una volta pronta, stendetela nella teglia, servendovi di una spatola in acciaio o un coltello dalla lama larga e piatta, per livellarla in maniera uniforme ed omogenea.



Infornate a 200°C per circa 15 minuti. A cottura avvenuta, lasciatela in forno spento ancora 10' circa.

Preparate la crema pasticciera. Sbattete in un recipiente i tuorli delle uova e lo zucchero, poi aggiungete la farina. Portate ad ebollizione il latte e versatelo, a poco a poco, nell'impasto, continuando a mescolare. Unite il Rum, quindi rimettete sul fuoco e cuocete. Trasferite la crema dal pentolino in una terrina e copritela con la pellicola. Fatela raffreddare.

Togliete la pasta dalla teglia, refilate i 4 lati, dopodiché dividetela in 3 parti uguali.

Sovrapponete le 3 parti, quindi tagliate (dal lato più corto) tanti tranci, o barrette, della larghezza di 3-4 cm.

Farcite dunque ogni trancio con la crema pasticciera, che avete tenuto da parte, e spolverizzate la parte superiore con cacao in polvere e zucchero al velo.

Suggerimenti

Per profumare la crema pasticciera, vi consigliamo di aggiungere un bastoncino di vaniglia e la scorza grattugiata di un limone o di un'arancia.

Variante

Questo dolce ricorda la torta millefoglie. Per variare, preparatelo con la pasta sfoglia.

TARTUFONE AL CIOCCOLATO

1 h

per 4 persone:

- 80 gr di burro
- 80 gr di cioccolato
- 3 tuorli d'uovo
- 30 gr di zucchero al velo
- 40 gr di mandorle macinate
- 30 gr di farina tipo 00
- 10 gr di amido di mais
- 3 albumi
- 30 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaio di cacao, per guarnire

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Grattugiate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Imburrate, infarinate e ricoprite la base dello stampo con un foglio di carta forno.

Mescolate assieme le mandorle macinate, la farina e l'amido di mais. Preriscaldate il forno a 170°C.

Mettete in una scodella il burro ammorbidito e lavoratelo con una frusta, fino ad ottenere una crema. Aggiungete il cioccolato fuso e mescolate. Incorporate, uno alla volta, i tuorli e amalgamate. Aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare. Unite, setacciando, le due farine. Mescolate con una spatola di gomma.

In un'altra terrina, versate gli albumi d'uovo e montateli a neve, aggiungendo lo zucchero al velo, in 2-3 volte. Quando saranno ben sodi, trasferitene 1/3 nella terrina principale e mescolate bene. Aggiungete i rimanenti 2/3 e mescolate di nuovo.

Trasferite il composto nello stampo e battetelo leggermente sul tavolo. Questo faciliterà la fuoriuscita di eventuali bolle d'aria. Infornate a 170°C per circa 40 minuti.

Controllate la cottura introducendo uno stecchino. A cottura avvenuta, togliete dal forno e sformate la torta.

Mettete la torta su una gratella e lasciatela raffreddare. Spolverizzatela infine con il cacao.

TORTA MARMORIZZATA AL TÈ

1 h e 30 m

per 6 persone:

- 100 gr di burro
- 20 gr di panna acida
- 150 gr di zucchero al velo
- 3 uova intere
- 50 cc di panna
- 150 gr di farina tipo 00
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaio di tè verde in polvere
- 2 cucchiai di zucchero al velo

Preparate l'impasto della torta. In una terrina capiente, amalgamate il burro ammorbidito con lo zucchero, versate la farina setacciata con il lievito, lo zucchero al velo, quindi mescolate. Aggiungete la panna dopo aver incorporato le uova.

Mescolate molto bene in una ciotola il tè verde in polvere e lo zucchero al velo. Trasferite una metà dell'impasto che avete preparato in un'altra terrina ed aggiungete il misto di polvere verde. Amalgamate molto bene il tutto, per ottenere un impasto omogeneo e ben compatto.

Imburrate, infarinate e foderate lo stampo per la torta. Trasferite nello stampo 2 cucchiai di impasto "bianco". Quindi versate sopra 2 cucchiai dell'impasto al tè verde. Continuate così fino all'esaurimento dei due impasti. Battete leggermente lo stampo sul tavolo, per far sì che la preparazione sia ben distribuita.

Mescolate delicatamente con un cucchiaio i due impasti. Dopodichè, infornate, a 170°C, per 40-50 minuti. A cottura avvenuta, togliete il dolce dal forno, sformatelo e mettetelo a raffreddare su una gratella. Prima di servire in tavola, spolverizzate il dolce con lo zucchero al velo.

QUADROTTO FARCITO AL CACAO

1 h

per 4-6 persone:

per il pan di Spagna:

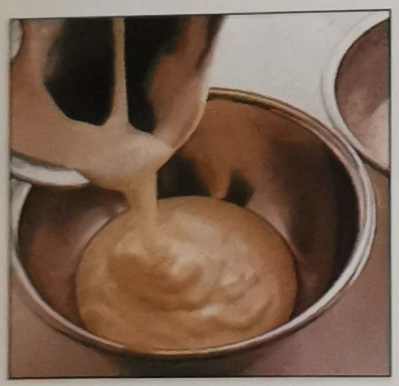
- 3 uova intere
- 80 gr di zucchero
- 35 gr di farina tipo 00
- 20 gr di farina tipo 00 (da setacciare col cacao)
- 10 gr di cacao

per la crema al cacao:

- 100 cc di panna
- 10 gr di cacao
- 10 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di Rum

per lo sciroppo:

- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di acqua
- 2 cucchiaini di Rum
- zucchero al velo



Foderate la teglia con carta forno. Setacciate una prima quantità di farina bianca. Separatamente setacciate l'altra farina con il cacao. Mettete in una terrina le uova, sbattetele leggermente e poi aggiungete lo zucchero in un colpo solo e incorporatelo. Sbattete energicamente fino ad ottenere un composto gonfio e biancastro. Dividete in due parti uguali il composto mettendolo in due terrine separate.

Prendete una delle due terrine e aggiungeteci, in un colpo solo, la prima farina bianca setacciata. Mescolate. Trasferite il composto in una sacca da pasticciere con beccuccio liscio del diametro di 1 cm. Spremete quindi il composto.

Prendete l'altra terrina e aggiungeteci la farina con il cacao. Mescolate bene. Trasferite anche questo composto in una sacca da pasticciere e ripetete l'operazione precedente.

Mettete questa teglia sopra un'altra e infornate, a 190°C, per 10-12 minuti. A cottura avvenuta, sfornate e staccate la carta delicatamente. Lasciate raffreddare.

Preparate la crema al cacao: versate in una terrina, cacao, zucchero, Rum e panna. Sbatteteli con una frusta, sbattendo energicamente sino ad ottenere una crema.

Pennellate il pan di Spagna con lo sciroppo. Tagliatelo in 4 quadrotti uguali. Spalmateli con la crema, sovrapponendoli l'un l'altro. Spolverizzate con lo zucchero al velo.

TORTA CHIFFON AL LIMONE

1 h

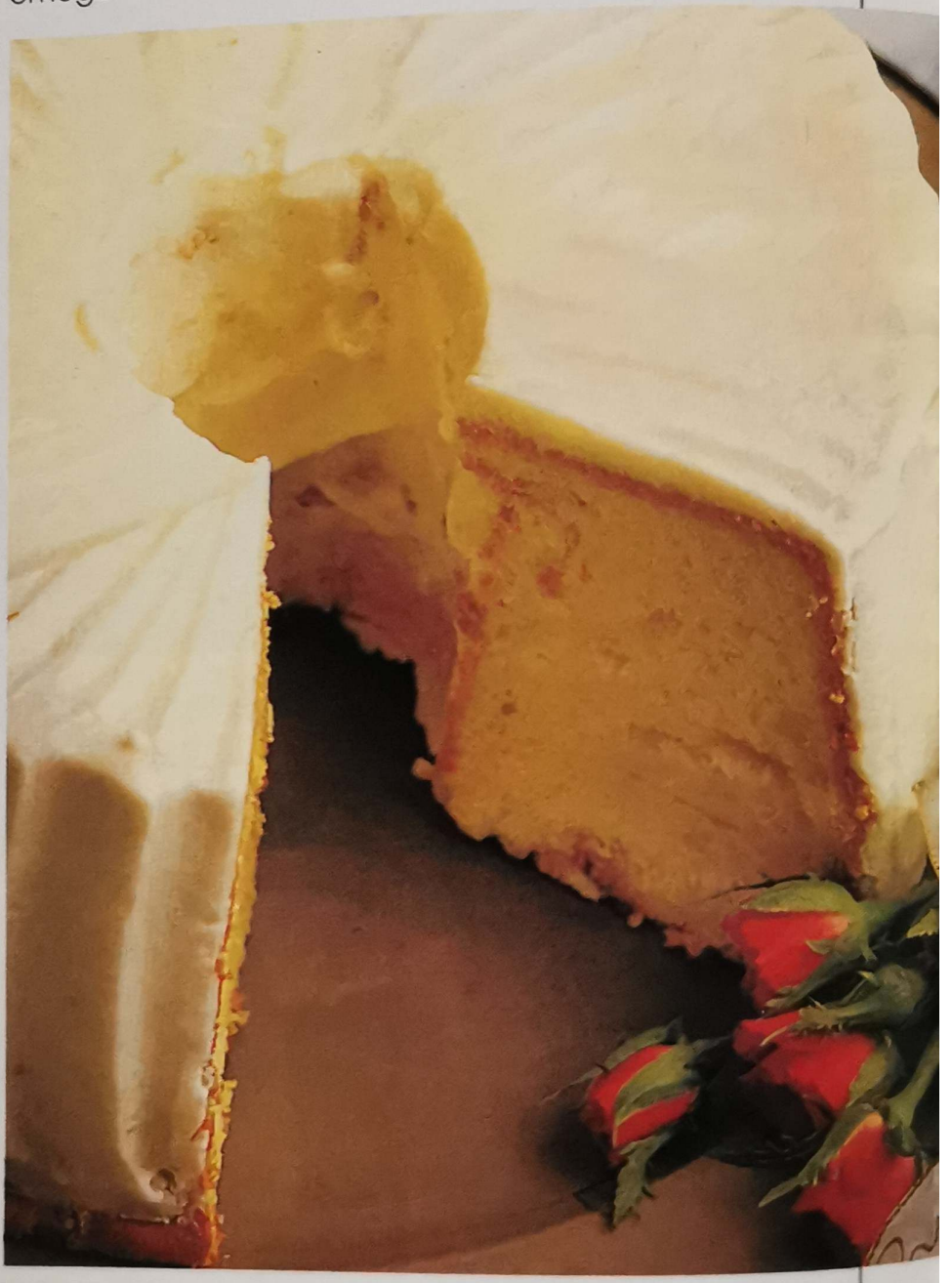
per 6 persone:
- 120 gr di farina tipo 00
- 2/3 di cucchiaino di lievito
- 5 tuorli d'uovo
- 60 gr di zucchero
- un pizzico di sale
- 80 cc di acqua
- 20 cc di succo di limone
- la scorza e il succo di 1 limone
- 80 cc di olio vegetale
- 5 albumi d'uovo
- 60 gr di zucchero

per la crema:
- 400 cc di panna
- 2 cucchiai e 1/2 di zucchero al velo

Setacciate la farina con il lievito ed un pizzico di sale in una capace insalatiera. Formate una fontana nel centro, aggiungete i tuorli, lo zucchero e l'acqua ed impastate bene gli ingredienti. Per quanto riguarda il succo e la buccia di limone, incorporateli dopo aver mescolato i tuorli e lo zucchero. Infornate a 170°C, per 45 minuti. A cottura avvenuta, togliete dal forno, capovolgete lo stampo su di un piatto e lasciate raffreddare completamente il dolce nello stampo stesso. A tempo debito, sformatelo.

Versate la panna liquida e lo zucchero al velo in una terrina, dopodichè sbatteteli con una frusta, fino ad ottenere una crema omogenea e vellutata.

Ricoprite ora interamente la torta, spalmandola con circa metà della crema ottenuta. Mettete in frigorifero a riposare per circa mezz'ora, in modo che la crema si rassodi. A tempo debito, levatela dal frigo e ricopritela nuovamente con la crema rimasta. Fatela rassodare a glassa.



TORTA CHIFFON ALLA PANNA

1 h

per 6 persone:

- 150 gr di farina 00
- 2/3 di cucchiaino di lievito
- 65 gr di zucchero
- 80 cc di olio di semi
- 120 cc di té
- 20 gr di semi di papavero
- 7 albumi d'uovo

per la crema:

- 400 cc di panna
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di Kirsch
- lamponi, per guarnire
- foglioline di menta

Preparate 120 cc di té e lasciatelo raffreddare. Tenete da parte.

Preparate il composto per la torta. Setacciate la farina in una capiente terrina, formate un incavo al centro, versatevi i tuorli, lo zucchero e aggiungete l'olio di semi. In ultimo, unite i semi di papavero. Lavorate con una frusta da cucina sino ad ottenere un impasto morbido. Trasferite il composto in uno stampo, dopodichè infornate, a 190°C, per circa 10 minuti. Coprite la torta con un foglio di alluminio per alimenti, poi abbassate la temperatura a 170°C e proseguite la cottura per 20 minuti. A questo punto, togliete il foglio di alluminio e continuate a cuocere per altri 20 minuti.

A cottura avvenuta, togliete la torta dal forno, capovolgete lo stampo sopra un piatto piano e lasciate raffreddare il dolce nello stampo stesso per circa 3 ore. Quindi sformatelo delicatamente. Ricoprite la torta con la panna montata al Kirsch e decorate con lamponi e foglioline di menta. Mettete in frigo.

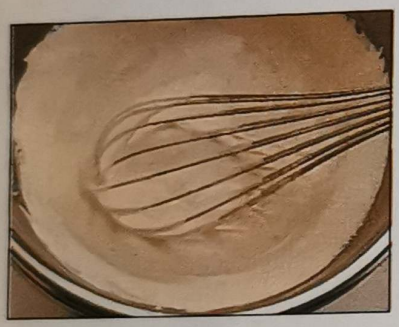
TORTA DI COMPLEANNO

1h

per 6-8 persone:
- 1 base di pan di Spagna

per lo sciroppo:
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di acqua
- 2 cucchiai di Kirsch

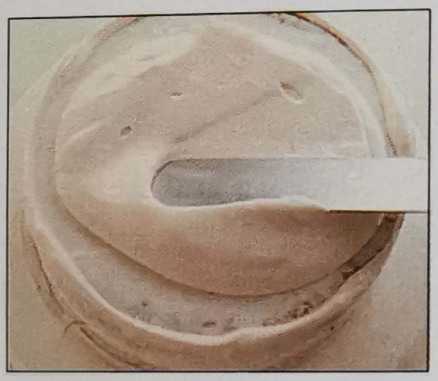
per la farcitura:
- 200 cc di panna
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di Kirsch
- fragole, lamponi
- 100 gr di cioccolato fondente



Mettete in una terrina panna, zucchero e Kirsch. Montate con una frusta, sopra un contenitore con acqua e ghiaccio.

Dividete il pan di Spagna in 2 strati e pennellateli con lo sciroppo. Spalmate quindi il primo strato con la panna montata e farcite con le fragole. Ricopritele con la panna montata e sovrapponete a coperchio il secondo strato.

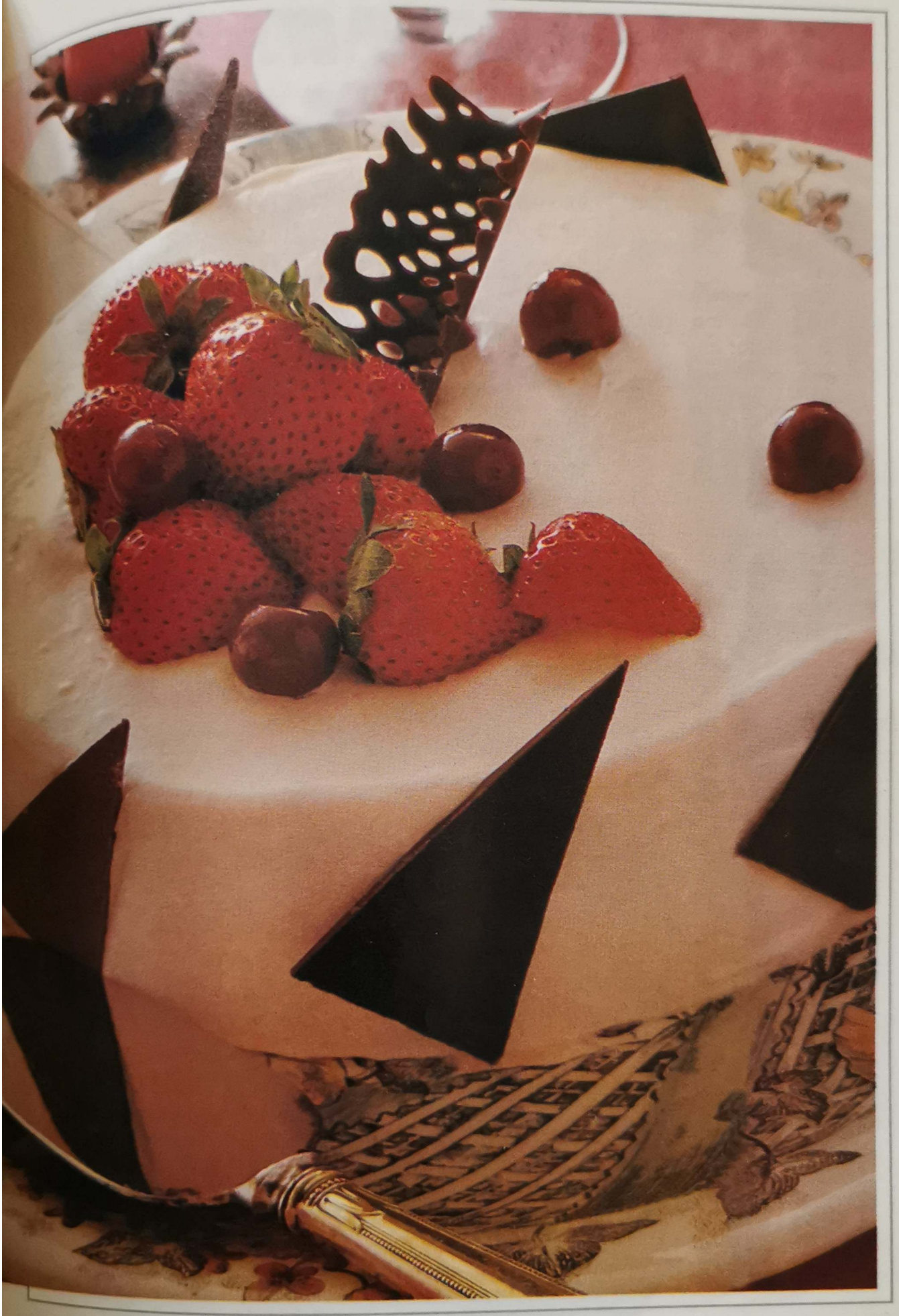
Pennellate la parte superiore con lo sciroppo. Ricoprite tutta la torta con uno strato leggero di panna montata. Mettete a riposare in frigorifero per 5-6 minuti.



A tempo debito, togliete la torta dal frigorifero e ricopritela di nuovo con abbondante panna montata. Se possibile, mettete la torta su una base girevole, così da facilitare l'operazione di copertura del fianco della torta con la panna.

Fondete il cioccolato a bagnomaria. Trasferitelo in un cono fatto con carta forno. Con un altro foglio di carta forno create una conca (aiutandovi con l'anima di cartone attorno a cui è avvolta la pellicola). Spremeteci sopra dei fili di cioccolato e lasciate rapprendere.

Stendete uniformemente su carta forno il cioccolato fondente fuso. Copritelo con la pellicola per alimenti e lasciatelo rapprendere a temperatura ambiente. A tempo debito, ricavatene dei triangoli, con un coltellino appuntito. Decorate con fragole, lamponi e fili di cioccolato. Applicate i triangoli sul bordo della torta.



"SEMI DELLE CARTE" DI PAN DI SPAGNA E CREMA

35 m

per 12 dolcetti:

per il pan di Spagna:

- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di farina tipo 00
- 30 gr di burro
- essenza di vaniglia

per la crema pasticciera:

- 1 tuorlo d'uovo
- 40 gr di zucchero
- 10 gr di farina tipo 00
- 100 cc di latte
- 75 gr di burro
- 1/2 cucchiaino di Kirsch
- 1/2 cucchiaio di caffé istantaneo
- marmellata di mirtilli
- cocco tritato
- noci tritate
- confettini argentati

Per il pan di Spagna: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la vaniglia e la farina con il lievito; montate gli albumi a neve, incorporateli al composto, quindi trasferitelo in una teglia foderata con un foglio di carta forno. Infornate a 200°-220°C per circa 10 minuti.

Preparate la crema pasticciera. Quando la crema sarà pronta, trasferitela in una terrina e aggiungete il burro ed il Kirsch. Amalgamate il tutto. Per ottenere il gusto moka, basterà aggiungere alla farina bianca il caffé solubile.

Ricavate dal Pan di Spagna (usando stampini adatti) 6 pezzi per ogni "seme" di carta. Per ottenere un dolcetto "cuori" o "quadri", dovrete spalmare di marmellata la parte superiore di ogni dolcetto e richiudere con un altro pezzo di pan di Spagna. Ricoprite con la crema pasticciera bianca e guarnite i lati con il cocco. Per i dolcetti "fiori" e "picche", pennellate la parte superiore con la marmellata, stendete la crema-moka e decorate con le noci tritate e i confettini.

TORTINE CON FRAGOLE E CONFETTINI ARGENTATI

50 m

per 4 tortine:

per il pan di Spagna:

- 3 uova
- 90 gr di zucchero
- 90 gr di farina tipo 00, lievito
- 30 gr di burro

per la guarnitura:

- 200 gr ca. di cioccolato bianco
- fragole
- confettini argentati

Preparate il pan di Spagna: lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina, il lievito e mescolate. Montate gli albumi ed uniteli al composto con il burro. Versate in uno stampo quadrato di 18 cm. Infornate, a 190°C, per 30-45 minuti.

Fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Ritagliate dal pan di Spagna dei dischi del diametro di 9 cm. con un apposito stampino. Ricopriteli poi con il cioccolato bianco fuso.

Prima che il cioccolato si sia rappreso del tutto, decorate con fragole e confettini argentati.

Suggerimenti

Potrete anche far cuocere il composto di pan di Spagna in 4 stampini per dolci, monodosi, del diametro di 9 cm. Sformatelo quando si sarà ben raffreddato.

PAN DI SPAGNA ALLA CREMA ROSA

45 m

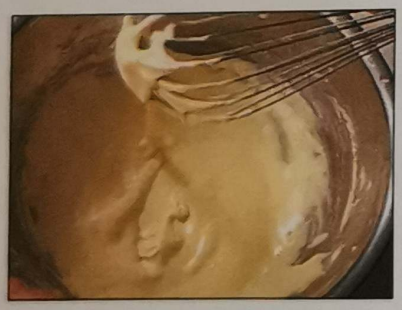
per 6-8 persone:

per il pan di Spagna:

- 3 tuorli d'uovo
- 60 gr di zucchero
- 3 albumi
- 40 gr di zucchero al velo
- 60 gr di farina tipo 00
- 40 gr di mandorle macinate

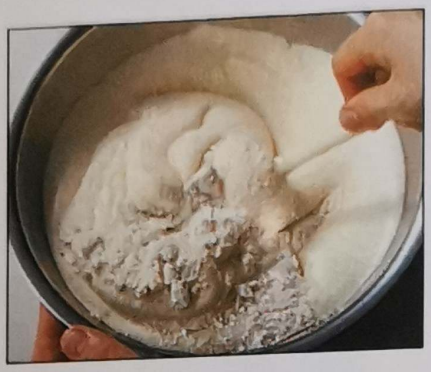
per la crema di lamponi:

- 100 cc di panna
- 2 cucchiai di zucchero al velo
- 1 cucchiaio raso di purea di lamponi
- zucchero al velo

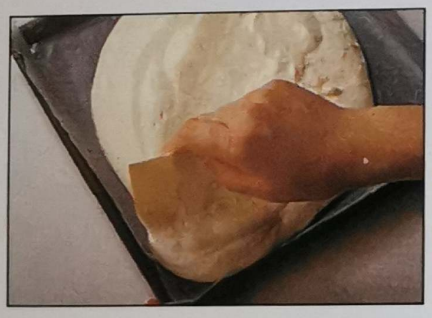


Versate i tuorli in una prima terrina e sbatteteli con una frusta da cucina, aggiungendo 60 gr di zucchero, fino ad ottenere un composto cremoso e biancastro. Mettete gli albumi in una seconda terrina e montateli a neve, aggiungendo lo zucchero al velo un poco alla volta.

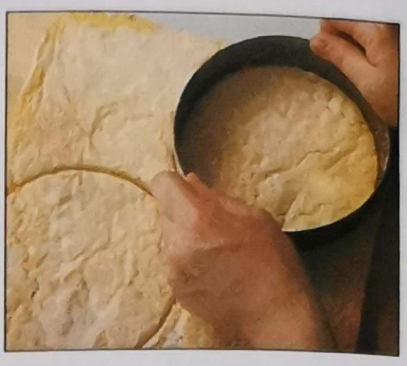
Trasferiteli (in due volte) nella prima terrina. Mescolate con una spatola.



Aggiungete la farina con le mandorle macinate (precedentemente setacciate insieme) in un colpo solo. Mescolate con una spatola, cercando di evitare che il composto si sgonfi.

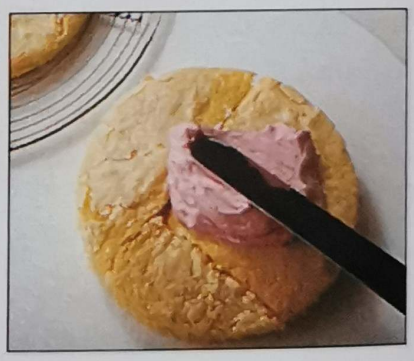


Trasferite il tutto in una teglia foderata con carta forno. Spianate la parte superiore con una spatola rigida e spolverizzate con lo zucchero al velo. Infornate a 180°C per 13-15 minuti. A cottura ultimata, sfornate e staccate la carta delicatamente. Lasciate raffreddare.



Con l'aiuto di uno stampo adatto, ritagliate dal pan di Spagna due dischi del diametro di 15 cm. Con il rimanente, create un terzo disco, risultante da più pezzi avanzati messi assieme.

Versate in una terrina panna e zucchero e montatela con una frusta. Aggiungete poi la purea di lamponi e mescolate.



Spalmate questa crema sul primo disco e ricoprite con il secondo disco. Rispalmate la crema e chiudete con il terzo disco. Spolverizzate, infine, con lo zucchero al velo.

TORTA STELLATA ALLA CREMA DI CIOCCOLATO

1 h e 30 m

per 8 persone:

per il pan di Spagna:

- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 100 gr di zucchero
- 80 gr di farina tipo 00
- 10 gr di cacao
- 20 gr di burro
- 4 cucchiai di Brandy

per la crema di cioccolato:

- 150 cc di panna
- 150 gr di cioccolato dolce
- 20 cc di Brandy

per la decorazione:

- cacao
- cioccolato
- marzapane

Versate in una casseruola la panna, mettetela sul fuoco e fatela scaldare. Dopodichè, spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato tritato o grattugiato finemente e, mescolando, fatelo sciogliere lentamente.

Trasferite il composto di cioccolato in una terrina, fate raffreddare completamente e poi montate con una frusta finché avrete ottenuto una crema densa.

Preparate il pan di Spagna: sbattete i tuorli con lo zucchero e la farina. Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto, dopo aver aggiunto il lievito. Unite il cacao. Infornate, a 180°C, per 50'. Dividetelo in 3 strati e pennellate con il Brandy. Spalmate il 1° strato con la crema di cioccolato e sovrapponete il 2°. Rispalmate e ultimate con il 3°.

Ricoprite tutta la torta con la crema di cioccolato. Incidete la parte superiore, così da ottenere 8 spicchi. Versate la crema di cioccolato in una sacca da pasticciere e spremetela disegnando la parte superiore della torta. Decorate con briciole di cioccolato e stelline bianche di marzapane.

MELE ROSSE GLASSATE

45 m

per 4 persone:

- 8 mele rosse Delizia, mature
- 400 gr di zucchero
- 1,5 dl di acqua
- 60 gr di burro
- 3 cucchiai di miele liquido e chiaro
- una punta di colorante alimentare rosso

In un tegame capiente, versate l'acqua e lo zucchero e fate scaldare fino a quando quest'ultimo si è completamente sciolto.

Unite il burro, il miele ed il colorante rosso, quindi lasciate sul fuoco fino a quando lo sciroppo raggiungerà la temperatura di 150°C circa.

Sistemate il tegame a scaldare a bagnomaria; infilzate le otto mele su altrettanti stecchini di legno, dopodichè immergetele nello zucchero glassato e rigiratele fino a quando ne saranno totalmente ricoperte.

Sistemate, infine, le mele su di un piatto di portata, che avrete rivestito con un foglio di carta oleata.
Lasciate indurire la glassa e solo allora servite in tavola le mele.

TUTTO DOLCI - N.15
Pubbl. di Settimana Cucina
Edizioni G.E.S.
Via A. Grandi, 1 - 20017 Rho (MI)
Dir. Resp. Gianni Ebsebio
Reg. Trib. Milano n.23 del 15/01/94
Stampa: Rhostampa, Rho (MI)
Distribuzione: Italian Press, Bollate (MI)